



## キャロットマフィン



にんじんが  
マフィンに変身☆

にんじんは、ゆでてペースト状にすることで、おろして使うより、にんじんの臭みがなくなります。にんじんが苦手な方も、おいしく食べられる一品です♪

## 材料(4人分)

・小麦粉	大さじ9 (80g)
・ベーキングパウダー	小さじ1弱 (3g)
・卵 (Lサイズ)	1個 (60g)
・グラニュー糖	大さじ2 (24g)
・はちみつ	小さじ2 (14g)
・有塩バター	75g
・にんじん	中 1/2本 (70g)
・水	大さじ1 (15g)
・レモン果汁	小さじ1 (5g)
・マドレーヌカップ	4個

## 手順

- ①小麦粉とベーキングパウダーは、合わせてふるっておく。
- ②にんじんはやわらかくゆでて、分量の水とミキサーにかけてペースト状にしておく。
- ③溶いた卵に、グラニュー糖・はちみつを混ぜておく。
- ④バターは湯煎で溶かしておく。
- ⑤①に、②・③・④とレモン果汁を混ぜ合わせる。
- ⑥マドレーヌカップに入れ、190℃のオーブンで10～15分焼く。