サカタのタネ

ニンジン「ベーターリッチ®」のパウンドケーキ

ニンジンのレシピ

材料

7×23×高さ6㎝の型1台分

ニンジン「ベーターリッチ(R)」……160g
無塩バター……100g
砂糖……50g
卵……2個
小麦粉……150g
ベーキングパウダー……小さじ2
シナモン……小さじ1/2
アーモンドスライス……適量

下ごしらえ

型に溶かし無塩バター(分量外)を薄く塗り、クッキングペーパーを型の高さより約1.5cm出るように切って貼りつける。無塩バター、卵は常温に戻しておく。ニンジンはきれいに洗い、ヘタを落としておく。皮はむかない。オーブンは170℃に予熱しておく。

作り方

1. 卵はよく溶きほぐしておく。小麦粉、ベーキングパウダー、シナモンを合わせてふるっておく。ニンジンはおろし金ですりおろしておく。
2. ボウルに無塩バターを入れて砂糖を加え、泡立て器で白っぽくなるまで撹拌する。
3. (1)の卵を4回に分けて(2)に加える。卵を入れると分離してくるので、その都度、小さじ1～2のふるった小麦粉(分量外)を加え、分離を解消させながらよく撹拌する。
4. (3)に(1)ですりおろしたニンジンを加え、よく混ぜる。
5. (4)に(1)でふるっておいた粉類を少しずつ入れながら、さっくりと混ぜ合わせる。型に均等に流し込み、上にアーモンドスライスを散らす。余熱しておいたオーブンに入れ、40～45分間焼く。
6. 真ん中に竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。オーブンから取り出し、型からはずして網などにのせて冷ます。

ケーキに使う野菜の代表といえばニンジン!
ほんのり甘く優しい味わいのパウンドケーキです

(料理：浅利素子)