

**キャロットケーキ**

**【材料】～カップケーキ型 6 個分～**

- ・にんじん… 60 g    ・レモン汁… 小さじ 1    ・アーモンドプードル… 60 g
- ・コーンスターチ… 15 g    ・卵… 1 個    ・粉糖… 45 g
- ・仕上げ用粉糖… 少々

**【作り方】**

- ① 人参は皮をむいてすりおろし、レモン汁をかけておく。
- ② アーモンドプードルとコーンスターチは一緒にふるっておく。
- ③ 卵を卵白と卵黄に分ける。
- ④ 卵白を泡立て、粉糖を半分入れ、メレンゲを作る。
- ⑤ 卵黄の入ったボウルに粉糖半分を入れ、よく擦り混ぜ、①のにんじんを加え混ぜる。
- ⑥ ⑤に②を加えさっくり混ぜ、メレンゲを 2 回に分けて混ぜていく。
- ⑦ 型に流し入れ、170℃で15分焼く。
- ⑧ 仕上げ用の粉糖をふる。