

にんじんケーキ

(マドレーヌ4個分)

かいた版ネウボラ
 (ひまわりプラザ)
 南つくも町11番16号
 TEL: 824-1225



材 料	分 量	作 り 方
人参	小1本(100g)	① 人参は皮をむいてラップをして、電子レンジで3~4分加熱する。すりおろしてレモン汁を加え混ぜる。 ② ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を入れて泡立て器でしっかり混ぜ合わせる。 ③ サラダ油と①の人参も混ぜ合わせる。 ④ 小麦粉とベーキングパウダーをふるって③に合わせ、さっくりと混ぜる。 ⑤ マドレーヌカップに流し入れる。 ⑥ 170℃に予熱したオーブンに入れて約20~25分焼く。
レモン汁	小さじ2	
卵	2個	
砂糖	1/2カップ	
サラダ油	大さじ3	
小麦粉	1カップ	
ベーキングパウダー	小さじ1	

離乳食へ展開してみよう!

初期《5・6か月ごろ》

すりおろした人参に水を少し加えてペースト状にし、電子レンジで再度加熱する。

★使用した材料★
 人参

中期《7・8か月ごろ》

すりおろした人参に水を少し加えてのばし、電子レンジで再度加熱する。

★使用した材料★
 人参

後期《9~11か月ごろ》

砂糖とサラダ油を少なめの量にすれば、あとは基本レシピと同様に作る。焼けたら食べやすい大きさに切る。

★使用した材料★
 人参・レモン汁・卵・砂糖・サラダ油・小麦粉・ベーキングパウダー

完了期《12~18か月ごろ》

砂糖とサラダ油を少なめの量にすれば、あとは基本レシピと同様に作る。焼けたら食べやすい大きさに切る。

★使用した材料★
 人参・レモン汁・卵・砂糖・サラダ油・小麦粉・ベーキングパウダー