

キャロットマフィン

にんじんの甘味がいっぱいのオレンジ色のマフィンです



材料（マフィン型 5 個分）

米粉	……	70g
コーンフラワー	……	30g
ベーキングパウダー	……	小さじ1
砂糖	……	50g
にんじん	……	50g
オリーブ油	……	大さじ2
豆乳	……	100ml

作り方

- 1 にんじんは皮をむいてすりおろす。オーブンは180℃に余熱しておく。
- 2 ボウルに米粉、コーンフラワー、ベーキングパウダーを入れて泡て器でよくかき混ぜる。
- 3 別のボウルに砂糖、1 のにんじん、豆乳、オリーブ油を入れてよく混ぜる。
- 4 2 に 3 を加え混ぜ合わせる。
- 5 マフィン型に 4 を流し入れる。
- 6 オーブンで20分焼く。