

## ミルク餅(6人分)



### ●材料●

- 牛乳・・・3カップ
- 片栗粉・・・108g
- 砂糖・・・54g
- きな粉・・・48g

### ▼作り方▼

- ① 鍋に牛乳、片栗粉、砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ② ①を中火にかけ、もち状になるまで、焦がさないようにヘラでよく混ぜる。
- ③ バットに片栗粉(分量外)を広げ、②を乗せて冷ます。
- ④ 冷えたら適当な大きさに切り、器に盛り、きな粉を上からふりかける。

残りがちな材料で、わらび餅に似た食感のミルク餅が手軽に作れます。



## キャロットチーズケーキ(6人分)



### ●材料●

- にんじん・・・1/2本(100g)
- 砂糖・・・・・・・・35g
- クリームチーズ・100g
- 卵・・・・・・・・2個
- 酢・・・・・・・・5g
- 小麦粉・・・・・・・・40g
- ベーキングパウダー・・・3g
- レーズン・・・・・・・・適量(20g)

### ▼作り方▼

- ① にんじんは皮をむき、厚さ1cmの輪切りにして10分間茹でる。
- ② オーブンを180℃で予熱しておく。
- ③ 卵は白身と黄身に分け、白身が入っているボールに酢を入れ泡たてる。
- ④ ①のにんじんをフードプロセッサーでかき混ぜる。
- ⑤ ④にクリームチーズと砂糖、黄身を加えてかき混ぜる。
- ⑥ ⑤に小麦粉とベーキングパウダーを加えてかき混ぜる。
- ⑦ ③の泡立てた白身のボールに⑥を加えて泡が壊れないように混ぜる。
- ⑧ パウンド型にオーブンシートを敷き、その中に⑦の生地を流し入れ、レーズンをのせる。
- ⑨ オーブンで35~40分焼く。

