

# 柿と人参の蒸しパン



## 材料2~3人分

人参	中 1 本
卵	2 個
砂糖(三温糖)	80g
バター	50g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
シナモン	少々
柿	1 個

## 作り方

- ①人参をすりおろしておく。柿は皮をむき、4等分して、スライスしておく。
- ②ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよく混ぜて、砂糖を加えてさらに混ぜる。
- ③卵を溶いて少量ずつ②に加えて、全体がもったりする程度に空気を含ませる。
- ④③に人参のすりおろしを混ぜる。
- ⑤薄力粉・ベーキングパウダー・シナモンを合わせてふるっておき、④のボウルにサックリと混ぜ、粉が見えなくなったら、マフィンの型に入れる。
- ⑥柿のスライスを上のにのせて170℃のオーブン15分~20分焼く。

