

# 人参とさつまいものパウンドケーキ

- 使用したエコープマーク品:「エコープぶどうのオイル」  
「エコープ国産米粉入りホットケーキミックス」

- 材料(18 cm×8 cmパウンドケーキ型 1 個分)

- ・エコープぶどうのオイル…30g
- ・エコープ国産米粉入りホットケーキミックス…100g
- ・さつまいも… 50g
- ・人参… 小1本(約100g)
- ・卵…2個
- ・砂糖…30g

- 作り方

- ①人参は皮ごとすりおろし、さつまいもは1cmの角切りにし水にさらした後、水を切り、ラップをかけ電子レンジ600Wで1分加熱します。
- ②ボウルに卵と砂糖を入れてよく混ぜ、人参とエコープぶどうのオイルを加えさらに混ぜます。
- ③②にエコープ国産米粉入りホットケーキミックスを入れさっくり混ぜ、さつまいもを半量加え混ぜ合わせます。
- ④型に③を流し入れ、上から残りのさつまいもを乗せ、180℃のオーブンで40分焼いて出来上がりです！

- 商品特徴

- ①ぶどうのオイル:  
チリ・アンデス山麓の新鮮なぶどうの種子からとれたオイルです。さっぱりとした健康的な油です！
- ②エコープ国産米粉入りホットケーキミックス:  
国産の米粉、小麦粉を100%使用！卵と牛乳を混ぜて焼くだけでふんわりしっとりした口当たりが楽しめるホットケーキを作れます！

