

# キャロットケーキ



## ★アレルギー表示

|     |    |     |      |     |         |     |
|-----|----|-----|------|-----|---------|-----|
| 卵   | 乳  | 小麦  | そば   | 落花生 | えび      | かに  |
| あわび | いか | いくら | オレンジ | キウイ | 牛肉      | くるみ |
| さけ  | さば | 大豆  | 鶏肉   | バナナ | 豚肉      | 松茸  |
| もも  | 山芋 | りんご | ゼラチン | ごま  | カシューナッツ |     |

～材料～ (18cm×18cmスクエア型)

|             |        |             |      |
|-------------|--------|-------------|------|
| ・ にんじん      | 250g   | ・ くるみ(粗刻み)  | 40g  |
| ・ 薄力粉       | 230g   | ・ レーズン(粗刻み) | 40g  |
| ・ ベーキングパウダー | 小さじ1   |             |      |
| ・ 重曹        | 小さじ1/2 | ・ クリームチーズ   | 200g |
| ・ シナモン      | 小さじ1   | ・ 粉糖        | 50g  |
| ・ ナツメグ      | 小さじ1/3 | ・ レモン汁      | 大さじ1 |
| ・ 塩         | ひとつまみ  |             |      |
| ・ 卵         | 3個     |             |      |
| ・ きび砂糖      | 130g   |             |      |
| ・ サラダ油      | 120g   |             |      |

| 設定       | モード | 水蒸気量 | 時間  | 温度   |
|----------|-----|------|-----|------|
| 1(ステップ1) | コンビ | 40%  | 20分 | 160℃ |
| 2(ステップ2) | コンビ | 0%   | 20分 | 160℃ |

## 作り方

- 1 にんじんはブレンダーで粗目にすりおろす
- 2 薄力粉～塩を合わせてふるっておく
- 3 ボールに卵、きび砂糖を入れ、泡だて器でもったりするまで混ぜる
- 4 サラダ油、にんじんを加え、よく混ぜる
- 5 ふるった粉類を加え、へらでさっくり混ぜる(混ぜ切る前に、くるみ、レーズンも加える)
- 6 クッキングシートを敷いた型に生地を入れ、スチコン【設定1→2】で加熱する
- 7 加熱終了後、竹串を刺して生地がつかないことを確認し、プラストチャーで冷却する
- 8 クリームチーズ、粉糖、レモン汁を混ぜ、冷めた生地の上に乗せる
- 9 切り分けて完成

ホシガキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

- ・イギリスで定番の焼き菓子です
- ・コンビモードで生地がしっとりと仕上がります☆

