

Carrot Cake

キャロットケーキ

15cm 丸型1台分

【材料】

卵・・・135g	クリームチーズ・・・180g
グラニュー糖・・・135g	バター・・・65g
バター・・・90g	粉糖・・・55g
薄力粉・・・90g	レモン汁・・・大さじ1
ベーキングパウダー・・・小さじ1／2	
ベーキングソーダ・・・小さじ1／2	
シナモン・・・2g	
にんじん・・・135g	
くるみ・・・55g	

【作り方】

- 1 にんじんはあらかじめすりおろしておく。
- 2 卵とグラニュー糖を約3分間泡立てる。
- 3 温めたバターを入れ良く混ぜる。粉類を入れ、ゴムベラで40回位良く混ぜる。
- 4 にんじん、くるみを入れ混ぜる。
- 5 バターを塗った型2台にそれぞれ生地を流し入れ、180℃のオーブンで20分焼く。
- 6 型から出し冷めたら、クリームチーズ、バター、粉糖、レモン汁を混ぜたものをケーキの表面に塗り重ねる。上面に絞って仕上げる。



LINEにご登録いただきまして、ありがとうございました！

ジュエリースイーツ・デザイナー
ライフコンサルタント
永田 かおり

<https://jewelrysweets-kaori.com/>