



キャロットケーキ

- ・ミックスに粒状のにんじん、シナモンが入っているので手軽に作れます。
- ・スパイスが効いたしっとりした生地とチーズフロスティングの相性が良いスイーツです。

【配 合】

TD386 キャロットケーキミックス	100%
全卵	40%
サラダ油	40%
水	20%

【製 法】

ミキシング：(ビーター使用)

①オールイン、低速1分

②かきおとし後、低速3分

分 割：300g (パウンド型)

焼 成：上火170℃、下火150℃ 43分

仕 上 げ：チーズフロスティング※をパウンドケーキの上に塗る。

※スイートフロマージュ (不二製油)

【備 考】

- ・同じ生地でマフィンや焼きドーナツができます。
- ・お好みでナッツやドライフルーツを加えてください。