



## 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】

T D 3 8 6 キャロットケーキミックス	1 0 0 %
全卵	4 0 %
サラダ油	4 0 %
水	2 0 %

### 【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°C、下火150°C 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。