



RECIPE TITLE CARROT CUPCAKE

マフィン型 6個分 焼き時間: 180°C 20分～

<キャロットケーキ生地>

キャロットカップケーキ

- 卵.....1 個
- ブラウンシュガー.....60g
- グラニュー糖.....20g
- 塩.....小さじ1/4
- 植物油.....50g
- サワークリーム(ギリシャヨーグルトで代用可).....30g
- パイナップル(潰したもの).....30g
- 薄力粉.....90g
- 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1/4
- シナモンパウダー.....小さじ1/2
- ナツメグ.....好みで
- にんじん(すりおろし).....100g程度
- レーズン.....30g
- ローストしたクルミ.....30g

<クランブル>

(作りやすい量)

- クルミ.....30g
- 薄力粉.....30g
- ブラウンシュガー.....20g
- 無塩バター.....25g

<フロスティング>

- クリームチーズ.....125g
- 粉砂糖.....25g
- バニラエッセンス.....小さじ1/2
- 生クリーム.....40g程度
- 塩.....ひとつまみ

<デコレーション>

- オレンジ(赤・黄)のフードカラー
- ローズマリーかパセリ

<必要な道具>

- ボウル大
- ボウル中
- その他ボウル適宜
- 泡立て器
- ハンドミキサー
- ゴムベラ
- ざる
- チーズシュレッダー
- マフィン型
- マフィン型用の敷紙
- ベーキングペーパー(アイシング用)
- 竹串
- 絞り袋
- ナイフかヘラ

<下準備>

- ケーキ用のナッツは160°C 7分程度ローストしておく
- 卵は常温にしておく
- レーズンは熱湯をかけて水気を切っておく
- パイナップルは細かくカットするか、潰しておく
- フロスティング用のクリームチーズは常温に置いて柔らかくしておく
- クランブル用のバターは細かくカットして冷蔵庫で冷やしておく