



# RECIPE TITTLE CARROT CAKE

マフィン型 6個分 焼き時間：180℃ 20分～25分

## 材料

### <キャロットケーキ生地>

植物油(香りのないもの) ……60g

黒砂糖 粉末 ……40g

きび砂糖などのブラウン系のお砂糖 ……30g

(ブラウン系のお砂糖70gでもok)

卵 ……1個

パイナップル ……40g

缶詰でも良いですができればお砂糖少なめ、砂糖不使用、シロップ漬けではないものを選んでください

薄力粉 ……70g

ベーキングパウダー ……小さじ1/2

ベーキングソーダ(重曹) ……小さじ1/4

塩 ……小さじ1/2

シナモンパウダー ……小さじ1

にんじん シュレッドしたもの ……150g

くるみ、ピーカンナッツなど どちらでもok ……20g

レーズン ……40g

### <フロスティング>

クリームチーズ ……100g

無塩バター ……20g

粉砂糖 ……50g

塩 ……ひとつまみ

### <トッピング>

ピーカンナッツ ……50g

メープルシロップ ……20g

無塩バター ……5g

塩 ……ひとつまみ

シナモンパウダー ……小さじ1/8

飾りつけにエディブルフラワーやオレンジの皮、

チャービル等お好みでご準備ください。

## 必要な道具

ボウル大 1 (ケーキ生地用)

ボウル中 1 (フロスティング用)

その他ボウルは適宜

泡立て器

ゴムベラ

耐熱用ゴムベラか木べら

ざる

チーズシュレッダー、にんじんしりしり器など

マフィン型

ベーキングペーパー

マフィン型用の敷紙

(ベーキングペーパーをカットしたものでok)

竹串

小鍋

絞り袋(オプション)

口金(オプション)

### <下準備>

ケーキ用のナッツ20gは160℃で7分ほどローストして(焦げやすいので注意)刻んでおく

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刻んで軽く水分を切っておく

卵は常温にしておく

フロスティング用のクリームチーズ、バターは常温に置いて柔らかくしておく

トッピング、フロスティングの無塩バターは有塩バターでも良いです。その場合は塩は無しでok