

★ にんじんケーキのクリームチーズのせ ★

材料（15cmの丸型1台分）

A	薄力粉	160 g
	オールスパイス	小さじ1
	ベーキングパウダー	小さじ1/2
	重曹	小さじ1/2
B	卵	2個
	きび砂糖	70 g
	黒糖	10 g
	米油	大さじ4
C	せん切り人参	170 g
	レーズン	50 g
	くるみ	30 g

＜チーズフロスティング＞

クリームチーズ	100 g
バター（食塩不使用）	20 g
きび砂糖	10 g



下準備

- * クルミとレーズンを合わせて包丁で刻み、人参は千切りにする。
- * 型にオープンペーパーを敷く。
- * オープンを180℃に予熱する。

作り方

- ① Aをボールに入れ泡立て器で混ぜて置く。
- ② 別のボールにBを入れる。泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜる。
- ③ ②にCを加え、均一になるまで混ぜ合わせる。
- ④ ③にAを入れる。ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜる。粉が見えなくなったら混ぜるのをやめる。
- ⑤ 型に④を流し入れ、生地を平らにする。
- ⑥ 型を持ち上げ3回ほどテーブルに落とし、余分な空気を抜く。180℃のオーブンに入れ、約30～50分焼く。竹串を刺し、何もついてこなければオーブンから取り出し、型ごと冷ます。
- ⑦ チーズフロスティングを作る。耐熱の器にクリームチーズとバターを入れ、電子レンジで約20秒加熱する。取り出してきび砂糖を加え、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
- ⑧ ⑦を冷めた⑥の表面に塗る。冷蔵庫で30分以上冷やし型から取り出す。

※オールスパイスとは、シナモン、クローブ、ナツメグ等を混ぜた様な香りのスパイスです。

100g当り

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	塩分
315.9 Kcal	5.35 g	17.7 g	33.8 g	42.5 mg	0.15 g