

キャロットケーキ



にんじんがたっぷり入っているのににんじんの味はしないので、にんじんが嫌いなお子様にもオススメ。シナモンの風味とナッツの食感がよく、ビタミンAがたっぷり入っているので風邪予防にもなる栄養満点のケーキです！

《材料》 22cm丸型

A	薄力粉	2.5カップ	にんじん	350g
	ベーキングパウダー	小さじ1		
	重曹	小さじ1	ピーナツまたはクルミ	1カップ
	塩	小さじ1		
	シナモン	小さじ2	粉砂糖	適量
	グラニュー糖	1と1/4カップ		
B	卵	4個	デコレーション用	
	サラダ油	1カップ	(にんじん2本、水適量、砂糖大さじ2、塩ひとつまみ、サラダ油小さじ1、パセリ適量)	
	牛乳またはヨーグルト	1/2カップ		
	バニラエッセンス	数滴		

- ① にんじんは皮をむいて、短い笹がきにしておく。ピーナツ（クルミ）はザクザクと粗く刻んでおく。
- ② ケーキ型の底にオーブンシートやシリコンシートを敷き、周りにオイルを塗っておく。
- ③ オーブンを175℃（または180℃）に予熱する。
- ④ ボウルにザルを入れ、Aの材料（粉類）を入れてふるう。
- ⑤ Bの材料を別のボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑥ ④の粉類に、⑤の液体を入れて木じゃくしで混ぜ合わせる。
★生地をこねすぎないように注意。
- ⑦ 粉っ気が消えたら、にんじんを加えてさっくり混ぜ、型に流す。ピーナツ（クルミ）を入れてならす。
- ⑧ 予熱したオーブンで55分～1時間焼く。
- ⑨ 焼いている間に、デコレーション用のにんじんを小さくにんじんの形に切り、鍋にひたひたの水と一緒にに入れて火にかける。沸騰後フタをして、竹串が通るまで10～15分ほど煮る。串が通ったら砂糖、塩、サラダ油を加えて弱火で5分ほど煮、そのまま汁の中に入れておく。にんじんの真ん中に竹串などで穴をあけ、パセリを生のみままで適量刺す。
- ⑩ 焼きあがったケーキのトップに粉砂糖をふり、デコレーション用のにんじんを飾る。



～今回のお料理に合せず伊賀のお酒～

シャトー 玄2005は伊賀産山田錦の玄米を使用したお酒です。長く寝かせたこしむとろみと香りが増しました。魚介、フレンチ、創作和食などに合せずお召し上がりください。