

キヤロットケーキ



● 材料〈15 cm丸型1台分〉

- A 全粒粉 ……………100g
- 強力粉 ……………50g
- 米粉 ……………50g
- シナモンパウダー ……大さじ1
- ベーキングパウダー ……10g
- B メープルシロップ ……100g
- はちみつ ……………20g
- 豆乳 ……………30g
- 米油 ……………80g
- にんじん ……………200g
- レーズン ……………60g
- ココナッツパウダー ……50g
- 粉糖 ……………100g
- 味噌 ……………10g

● 作り方

- 1 にんじんは皮つきのまますりおろす。
- 2 Aを合わせてふるっておく。
- 3 ボウルに Bを入れて乳化するまで泡だて器で混ぜ、2→1→レーズン→ココナッツの順に入れ、その都度さっくり混ぜる。
- 4 オーブンペーパーを敷いた型に3の生地を入れ、170度のオーブンで30分焼く。
◆オーブンの機種によって異なるので、様子を見ながら時間調整を。
- 5 焼き上がったら、型を逆さまにして置き、そのまま冷ます(一晩置くと、しっとりする)。
- 6 型から出して粉糖と味噌と湯冷まして作ったアイシングを一面に塗る。

ひとくちメモ!
 地元の美味しい味噌の風味をそのまま生かすため、アイシングにて仕上げました。