

作品名

ミモザリースのキャロットケーキ



学校名：私立水城高等学校 学年：2年

イニシャル：T・Y

PR文（感謝の気持ち）

いつも私を支えてくれている大切な母のためにこのケーキを作りました。母は最近健康やカロリーに気を使っていますが、甘いものが大好きなので、体にいい材料を使用してキャロットケーキを作りました。また、母の好きなミモザのリースをモチーフにしてデコレーションしました。

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

75分

材料と分量:

【キャロットケーキ】

- ・人参 1本 (約150g)
- ・卵 2個
- ・きび砂糖 30g
- ・無調整豆乳 大さじ2
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・米粉 50g
- ・おからパウダー 50g
- ・ベーキングパウダー 8g
- ・シナモン 小さじ1
- ・くるみ 30g

【豆乳フロスティング】

- ・無調整豆乳 300ml
- ・レモン汁 小さじ2
- ・きび砂糖 大さじ1
- ・はちみつ 大さじ1

【デコレーション】

- ・ハーブ 適量
- ・フルーツ顆粒（マンゴー） 適量

作り方:

【キャロットケーキ】

- ①人参を皮をむいて1口大にカットしておく。
- ②人参、卵、きび砂糖、無調整豆乳を入れて、人参が完全に粉碎されるまでミキサーにかける。
- ③人参が粉碎されたら、ボウルに移し替える。
- ④ボウルに米粉、おからパウダー、ベーキングパウダー、シナモンを加えてよく混ぜる。
- ⑤粉気がなくなったらオリーブオイルを入れて混ぜる。
- ⑥さらに砕いたくるみを混ぜる。
- ⑦クッキングシートを敷いた型に生地を流し入れる。
- ⑧表面をなめらかにする。
- ⑨180度で予熱したオーブンで30分〜焼く。

【豆乳フロスティング】

- ①鍋に、無調整豆乳を入れ、中火にかける。
- ②ふつふつしたらレモン汁を入れて混ぜる。
- ③沸騰したら火を止め、分離するまで20分置く。
- ④ザルにキッチンペーパーをしき、流し入れて水を切る。
- ⑤水切りした後、きび砂糖、はちみつを混ぜ入れる。
- ⑥ミキサーにかけてなめらかにする。

【デコレーション】

- ①ケーキをお皿に盛り、上に豆乳フロスティングをのせる。
- ②ハーブとフルーツ顆粒を飾りつける。