

デザート

焼き物

# 人参ケーキ

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<1/3ホテルパン 1個>

卵	4 個
砂糖	160 g
サラダ油	80 g
人参(すりおろし)	240 g
薄力粉	240 g
ベーキングパウダー	8 g

### ●作り方

1. 人参はすりおろす
2. ボールに卵を割り入れ、よく攪拌する
3. 1に砂糖を入れ良く混ぜ、サラダ油を少しずつ加えながら混ぜる
4. 3に1を加え良く混ぜる
5. 薄力粉とベーキングパウダーは混ぜてふるっておく
6. 4に5を加えて混ぜる
7. 1/3ホテルパンにオープンシートを敷き、6の生地を流す
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)  
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
9. 型から取り出し、網の上で冷ます
10. 9を取り出し、器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



### ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	160℃	30分	—	中	2/3焼き皿

### ●ポイント

生地表面を平らに保つため、風量は「中」で調理します。