

キャロットケーキ



< 材料 > パウンドケーキ型1本分
◎雪下人参ダイスカット…150g
パウンドケーキミックス…1袋
卵…2個 バター…60g
クルミ…30g 生クリーム…お好みで

< 作り方 >

1. にんじんとクルミをお好みの大きさに刻む。
2. ボールに卵、溶かしバター、にんじんケーキミックスの順番でよく混ぜる。
3. 生地を型に流し入れ、平らにし170℃のオーブンで約50分焼く。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社