

キャロットケーキ



【鍋】カッター 天火鍋 (パールエンジェルは材料1/2)

【材料】

人参 1本 全卵 4個
砂糖 1カップ めか 1カップ 小麦粉 1カップ
油 大3
レモン汁 大1 (生レモンは大2)

【作り方】

★薄い天火鍋に蓋をして 目盛6 連続で温めて置く

① 人参1本をカッター (おろし刃) でおろす



② メレンゲを作る

*卵白4ヶに砂糖1カップを3回くらいに分けて泡だてていく

*一度に砂糖を入れると泡だてがうまくいかないのがポイント!

*ボールを下にして、メレンゲが落ちず、つのがピンとたつまで泡立てるのがポイント!



③ 刃を2枚刃に替えて、①と卵黄4ヶ・油・レモン汁を混ぜる



④ メレンゲに③を混ぜ、小麦粉・めかをふるい入れ、ふんわり混ぜる



⑤ バターを塗った鍋に流しいれ、空気を抜き、3.5目盛で30-40分焼く (3.8目盛)

※パールエンジェルは15-20分

