

キャロトケーキ

オープンモード



●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 ②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のすりおろした人参を加え良く混ぜる
- 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を加えてサックリ混ぜる
- 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ブンで加熱する(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 オープンモード	130℃	15分	—	弱	1/3焼皿



Point

生地表面を平らに保つため、風量は「中」で調理します。