

キャロットレーズン蒸しケーキ

村上 雅子さんの作品

材料 (直径7cmのカップ5個分)

卵	1個
砂糖	50g
生クリーム	50ml
牛乳	30ml
溶かしバター (無塩)	15ml
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
すりおろした人参	50g
レーズン	30g

作り方

1. ボウルに卵を割り入れ軽くほぐし砂糖を加え、泡立て器で混ぜる。
2. 1に生クリーム、牛乳を加えて混ぜる。
3. すりおろした人参と溶かしバターを加え混ぜる。
4. ふるった粉類を加え混ぜる。
5. 泡立て器をゴムべらにかえて、粉が見えなくなるまで混ぜる。
6. グラスカップを敷いたカップに生地を等分に入れレーズンを軽く押し入れる。
7. 沸いた蒸し器に並べ入れ、12~15分蒸す。



村上さん

コクがあるけどヘルシー。
まさにケーキ風蒸しパンです！

