


日本山人参ケーキ

~ミカド珈琲商会より~

材料	使用料
小麦粉	160g
砂糖	150g
たまご (卵黄)	4個
たまご (卵白)	7個
サラダ油	80cc
牛乳	110cc
にんじん	約120g
日本山人参 (粉末)	小さじ1杯強

作り方	
<ol style="list-style-type: none">1、ボールに卵黄4個をわりほぐす。2、砂糖80gを白っぽくなるまですり混ぜる。3、サラダ油80cc入れて混ぜる。4、すりおろしたニンジンを加えて混ぜる。5、牛乳110ccを入れる。6、ふるっておいた小麦粉と日本山人参を合わせたものを良くかき混ぜる。7、別のボールに卵白を泡立てる。8、つのが立たないうちに砂糖を70g、3回に分けて入れる。9 しっかり泡立てる。10、卵白1/3を卵黄の入ったボールに入れて良くかき混ぜる。11、もう1/3も同じようにする。12、卵白1/3を別のボールに泡立て10、11、を入れゴムベラで良く混ぜる。13、型に流し入れる。14、オーブンを170℃にして30分焼く。	 <p>山人参くん 山人参ちゃん</p>