

大廚師:Lena
日期:Dec..26 2009

紅蘿蔔蛋糕

材料:

液體材料

1. 全蛋 4 個
2. 1.5 杯沙拉油
3. 1.5 杯白糖(可酌量)
4. 1 tsp 香草精

固體材料

1. 麵粉 2 杯
2. 肉桂粉 1Tsp
3. baking soda 1 tsp
4. baking powder 1.5 tsp
5. 鹽 1 tsp

其他

紅蘿蔔絲 3 杯(約 3~4 根)

Topping:

Cream cheese+奶油(室溫)(分量比例為 1:1)+100g(約 2 杯)icing sugar

將以上材料打勻(糖粉可慢慢加,試甜度)即可

做法:

1. 烤箱預熱華氏 325 度
2. 將液體材料全部混合,用攪拌器打約 4 分鐘,讓所有材料都能均勻的混合一起
3. 將所有固體材料全部一起過篩後,放入做法 1 中混合均勻後,再放紅蘿蔔絲,再攪拌均勻後,用刮刀放入長型模具後,將模具輕輕敲一敲(把空氣打出來)
4. 放入烤箱烤 50-60 分鐘(50 分鐘可取出用竹籤試試熟了沒),取出放涼即可抹上 Topping 享用!