

胡萝卜蛋糕

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

多年前做过一次胡萝卜蛋糕，记忆中非常好吃，但觉得十分麻烦，就不敢再去尝试了，可是最近整理食谱看到多年前的那个食谱，发现实在并不难做，好吃一如记忆中的美味，特与大家分享。

材料：

- 蛋 4 个
- 糖 1.5 杯
- 油 1.5 杯
- 面粉 2 杯
- 肉桂粉 2 小匙
- 苏打粉 2 小匙
- 发粉 2 小匙
- 胡萝卜刨丝 3 杯
- 葡萄干 半杯
- 胡桃 (pecan) 切碎 半杯



步骤：

1. 烤箱预热华式 350 度 (摄氏 176 度)。
2. 蛋在大碗内打匀打出泡，糖再慢慢一点点打入，颜色会渐渐成浅黄色，再慢慢加入油调匀。(若家中有 KitchenAid 或 Vitamix 搅拌器会更容易方便些)。
3. 将面粉、肉桂粉、发粉、苏打粉过筛，放入(1)碗中，慢慢拌入，不要用力搅拌。
4. 再拌入胡萝卜碎丝、葡萄干、切碎的胡桃，不可用力搅拌。
5. 4 个 3x6x2 小面包烤盘薄薄涂上一层牛油，筛一薄层面粉，放入面糊，放入烤箱烤约 30 分钟 (牙签插入没有沾液就表示烤好了)。放凉、倒出烤盘，即可享用。

注：

1. 胡萝卜蛋糕一般还加上 cream cheese icing，但其实没有 icing 仍是十分好吃。
2. 也可改烤成 24 个 cupcakes，请按各家烤箱减少烤的时间。