

## ハロウィンケーキ

### Aクラスト

カシューナッツ 80 g  
ココナッツファイン 30 g  
ココナッツオイル 10 g  
メープルシロップ 大1  
シナモン 少々  
塩少々

### Bフィリング

生かぼちゃ 60 g、生人参30 g  
カシューナッツ 80 g  
水 100 g  
ココナッツオイル 40 g (最後に入れる)  
メープルシロップ 70 g  
バニラエクストラクト 少々  
シナモン小1、グローブ小1 (ナツメグ小1)  
塩少々

※ かぼちゃはバターナッツ (ひょうたん型のかぼちゃ)

### 作り方

- 1.Aの材料をすべてフードプロセッサーにいれ、少し粘りが出るまで攪拌する。
- 2.型に入れ、きれいに形成する。
- 3.フードプロセッサーにBの材料を入れ、滑らかになるまで5分程混ぜて2に入れる。
- 4.冷凍庫で4時間冷やし固める。
- 5.模様の描きき方1-型から取り出し、チョコレートシロップで模様を描く。
- 6.模様の描きき方2-3の型にアートチョコで模様を描く。

※かぼちゃ、にんじんはサイコロ形に切る。

※チョコレートシロップ ( ローカカオパウダー、水、ココナッツオイル各10g)

※デコスプーン



## ハロウィンカップケーキ



### 材料1

生クルミ	200 g	塩	少々
デーツ	20g (水少々)	カカオパウダー	大4
バニラエストラクト	少々	ココナッツオイル	大2 (最後に入れる)
アーモンドプードル	大3		

※レモンクリーム (カシューナッツ 100 g、メープルシロップ 30 g、ココナッツオイル 50 g  
水 50 g、レモン大1、バニラエストラクト少々)  
冷蔵庫で2時間冷やす。量を倍にしてもいい。

※紫クリーム (カシューナッツ 200g、メープルシロップ 60 g、ココナッツオイル 80 g  
冷凍ブルーベリー100 g、バニラエストラクト小1)  
冷蔵庫で3時間冷やす。

※ココナッツオイルは最後に入れる。

### 作り方

- 1.材料1をフードプロセッサーで細かくまぜ、カップに取り分ける。
- 2.1のカップにレモンクリームを大1入れる。(クリームを固めにして三角すいにする。)
- 3.2のカップに紫クリームを飾る。

紫クリームを絞り袋に入れ中央を高く絞り出す。

※しぼり型      wilton1M