紅茶ケーキ



材料 (作りやすい分量)

小麦粉	1カップ
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	1/2カップ
卵	2個
紅茶(ティーパック)	1パック
サラダ油	大さじ4
水	大さじ2と2/3(40cc)
リンゴ(無くてもOK)	1/2個

作り方

1. ボウルに小麦粉・ベーキングパウダーを入れよく混ぜる。さらに砂糖・卵・紅茶(ティーパックを開ける)・サラダ油・水を入れ粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
2. 薄切りにしたリンゴを加え、サックリと合わせたら、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに流し入れ、蓋をする。
3. ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。