いちじくケーキ



調理時間	約70分
カロリー	124kcal(1人分)

材料	(16切れ)
いちじく	3個
(A)	
砂糖	100g
レモン汁	大さじ1
赤ワイン	大さじ3
ラム酒	大さじ2
はちみつ	50g
卵	1/3個
溶かし無塩バター	50g
ホットケーキミックス	200g
牛乳	60ml

作り方

1. 鍋にいちじくとAを入れて、ひたひたになるまで水を加えて弱火で10分程煮る。
2. 粗熱が取れたら輪切りにして、ラム酒に漬けておく。
3. ボウルにはちみつ、卵、溶かしバターを混ぜ合わせ、ホットケーキミックス、牛乳を加える。
4. (3)に(2)を合わせ、ダッチオーブンにオーブンシートをしいて流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
5. ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを25分に設定し点火する。消火後そのままグリルの中で25分余熱する。

ワインの香りが大人のスイーツ。