りんごとさつまいもの紅茶ケーキ



調理時間	約45分
カロリー	1600kcal

材料	(1台分)
さつまいも	100g
りんご	100g
紅茶葉ティーバック入り	2袋分(4g)
牛乳	120ml
(A)	
りんごジュース	100ml
砂糖	20g
(B)	
ホットケーキミックス	150g
卵	1個
溶かしバター	50g
砂糖	50g

作り方

1. さつまいも、りんごはサイコロ状に切る。少量の湯で紅茶葉をひろげ、温めた牛乳を加えて、冷ます。
2. フライパンにAを入れて中火にかけ、キャラメル状になってきたら火を止め、りんごを加えて冷ます。
3. ボウルにBを入れて混ぜる。さらに(1)の紅茶と(2)を合わせ、さつまいもを加えて混ぜる。
4. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(3)を流し込み、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。
6. ココットダッチオーブンから取り出し、網にのせて粗熱をとる。

紅茶の香りをまとった秋の味覚のスイーツ。