ホワイトスノーケーキ



調理時間 約40分
カロリー 1069kcal

材料 (1台分)

(A)	
ホットケーキミックス	150g
純ココア	20g
卵	3個
砂糖	60g
溶かしバター	30g
牛乳	50ml
(飾り用)	
生クリーム	適量
砂糖	適量
アラザン	適宜

作り方

1. Aは合わせて3回ふるっておく。
2. ボウルに卵、砂糖を入れ、リボン状に落ちるくらいまで泡立てる。(1)を2、3回に分けて加え、下からすくうようにゴムべらで手早く混ぜる。さらに溶かしバターと温めた牛乳を加えて混ぜる。
3. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(2)を流し込み、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「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5分余熱する。
5. 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。
6. 生クリームに砂糖を入れて泡立て、(5)に塗り、アラザンでデコレーションする。

クリスマスにぴったりの手作りケーキです。