フルーツケーキ



材料 (ダッチオーブン1台分)

バター(食塩不使用)	100g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
薄力粉	100g
プルーン(ドライ・種なし)	5個
干しいちじく	5個
バナナ	1本

作り方

1. バターは室温にもどす。ダッチオーブンの内側の側面にアルミホイルをあて、その上から全体にオーブンシートを敷き込んでおく。
2. プルーンは4等分、いちじくは2等分、バナナは5mmの輪切りにする。フルーツの1/3は飾り用に取っておく。
3. ボールにバターを入れてクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて加えよく混ぜる。
4. 卵をときほぐし、(3)に5～6回に分けて加えさらによく混ぜる。
5. (4)にふるった薄力粉を入れて切るように混ぜる。
6. (5)にフルーツを入れて軽く混ぜ、ダッチオーブンに流し込んで平らにする。飾り用のフルーツをのせ、蓋をしグリルに入れる。
7. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのまま20分休ませる(余熱)。
8. ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。

お好みで、ラム酒でのばしたアプリコットジャムを熱いうちにぬってもよいでしょう。