梅酒のケーキ



調理時間	40分
カロリー	460kcal

材料 (4人分)

小麦粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	100g
砂糖	100g
溶き卵	2個分
梅酒に漬けてある梅	3個
梅酒	大さじ3
牛乳	大さじ1

作り方

1. 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせてふるいにかけておく。
2. ボウルにバターを入れてなめらかなクリーム状に練り、ふるいにかけた砂糖を2～3回に分けてよく混ぜる。
3. (2)に溶き卵を2～3回に分けて入れてよく混ぜる。梅酒に漬けてある梅を細かく切ったものと、梅酒、牛乳を、入れて混ぜ、(1)の粉を入れて軽く混ぜ合わせる。
4. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き(3)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。
6. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。