ブランディーケーキ



調理時間	35分
カロリー	557kcal

材料	(4人分)
小麦粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
きび糖	100g
卵	2個
太白ゴマ油	100g
牛乳	大さじ1
ブランディー	大さじ3
(A)	
パウダーシュガー	大さじ6
ブランディー	少々

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. ボウルに卵を入れて、ふるいにかけたきび糖を2～3回に分けて入れよく混ぜる。
3. (2)に太白ゴマ油を入れてよく混ぜ、牛乳、ブランディーも混ぜる。さらに(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)を流し入れ、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、粗熱を取る。
7. 混ぜ合わせたAをかける。