青汁ケーキ



調理時間	40分
カロリー	584kcal

材料	(4人分)
砂糖	120ｇ
小麦粉	150ｇ
青汁パウダー	10ｇ
太白ゴマ油	120ｇ
卵	2個
牛乳	30ml

作り方

1. 砂糖はふるっておく。
2. 小麦粉と青汁パウダーは合わせてふるっておく。
3. ボウルに卵を割りほぐしながら(1)を3回程度に分けて加え、白くなるまでよくホイップする。
4. (3)に太白ゴマ油を入れて混ぜ、(2)を入れさらに混ぜ、オーブンシートを敷いたココットダッチオーブンに入れ、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。