シナモンケーキ



調理時間	40分
カロリー	633kcal

材料	(4人分)
小麦粉	150ｇ
シナモンパウダー	大さじ1
バター	100g
砂糖	120g
溶き卵	2個分
牛乳	30ml
くるみ	80g
溶かしバター	少々
シナモンパウダー	小さじ1
パウダーシュガー	小さじ2

作り方

1. 小麦粉、シナモンパウダーは合わせてふるっておく。
2. 砂糖もふるっておく。
3. ボウルにバターを入れて(2)を2～3回に分けて入れかき混ぜる。
4. (3)に溶き卵を少しずつ入れてよく混ぜる。牛乳を混ぜ入れ(1)とくるみを入れて軽く混ぜ合わせる。
5. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き(4)を入れ蓋をしてグリルに入れる。
6. 「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。
7. 焼きあがりに溶かしバターを塗り、シナモンパウダーとパウダーシュガーを混ぜたものをかけて仕上げる。
8. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。