シナモンケーキ



調理時間 85分

材料 (8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
チャービル	適宜

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、白っぽくなるまでよくかき混ぜる。
4. (3)に溶き卵を少しずつ入れてよく混ぜる。牛乳と(1)を入れて、ある程度混ぜたら、くるみを入れて、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. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。
8. 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。お好みでチャービルを添える。