オリーブとクルミの塩ケーキ



調理時間 25分
カロリー 2050kcal

材料 (ココットダッチオーブン1台分)

卵	4個
ブラックオリーブ	80g
クルミ	60g
(A)	
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
(B)	
オリーブオイル	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1

作り方

1. (A)をあわせてふるっておく。卵を溶き、(A)、(B)の順に加え、泡だて器でよく混ぜる。
2. オリーブとクルミは粗みじんに刻み、(1)に混ぜる。ダッチオーブンにクッキングシートを広げ、(1)を流し入れ、高さを均一にならす。
3. ふたをして「ダッチオーブン・タイマー設定20分」にセットし、加熱する。

甘くない、塩ケーキ。朝食のおかずパン代わりに、ワインのお供にもピッタリ。オリーブをドライトマトで代用しても。