

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。