

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。