

ホワイトスノーケーキ

**調理時間**

約40分

カロリー

1069kcal

材料

(1台分)

(A)

ホットケーキミックス	150g
純ココア	20g
卵	3個
砂糖	60g
溶かしバター	30g
牛乳	50ml

(飾り用)

生クリーム	適量
砂糖	適量
アラザン	適宜

作り方

- 1 Aは合わせて3回ふるっておく。
- 2 ボウルに卵、砂糖を入れ、リボン状に落ちるくらいまで泡立てる。(1)を2、3回に分けて加え、下からすくうようにゴムべらで手早く混ぜる。さらに溶かしバターと温めた牛乳を加えて混ぜる。
- 3 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(2)を流し込み、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- 5 ココットダッチオーブンから取り出し、網にのせて粗熱をとる。
- 6 生クリームに砂糖を入れて泡立て、(5)に塗り、アラザンでデコレーションする。

クリスマスにぴったりの手作りケーキです。