スポンジケーキ

材料 (ダッチオーブン1台分)

卵(Lサイズ)	2個
砂糖	80g
薄力粉	80g
バニラエッセンス	適量
(飾り用)	
ブルーベリー	適量
ラズベリー	適量
ミント	適量
(A)	
生クリーム	200ml
砂糖	15g

作り方

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおく。
2. 卵は卵黄と卵白に分け、ボールにそれぞれ砂糖を分量の半量ずつとバニラエッセンスを加え泡立てる。卵黄は白っぽくなるまで、卵白はツノが立つまで泡立てる。
3. (2)を合わせ、ふるった薄力粉を加えて粘りがでないようにさっくりと混ぜる。
4. ダッチオーブンに(3)を流し入れ、蓋をしグリルに入れる。
5. ケーキ/パン機能の「中」または「標準」を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。
6. 消火後、ダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。
7. 生地が冷めたら、Aを合わせてホイップクリームを作り、ブルーベリー、ラズベリー、ミントとともにデコレーションする。

※機種によっては「ケーキ/パン」機能がない場合があります。 ※機種によっては焼き加減の表示が「強中弱」と「強め標準弱め」のタイプがあります。