

ブランディーケーキ



調理時間

35分

カロリー

557kcal

材料

(4人分)

小麦粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
きび糖	100g
卵	2個
太白ゴマ油	100g
牛乳	大さじ1
ブランディー	大さじ3
(A)	
パウダーシュガー	大さじ6
ブランディー	少々

作り方

- 1 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせてふるいにかけておく。
- 2 ボウルに卵を入れて、ふるいにかけてきび糖を2～3回に分けて入れよく混ぜる。
- 3 (2)に太白ゴマ油を入れてよく混ぜ、牛乳、ブランディーも混ぜる。さらに(1)の粉を入れて軽く混ぜ合わせる。
- 4 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(3)を流し入れ、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、粗熱を取る。
- 7 混ぜ合わせたAをかける。