

## 青汁ケーキ

**調理時間**

40分

**カロリー**

584kcal

**材料**

(4人分)

|        |       |
|--------|-------|
| 砂糖     | 120 g |
| 小麦粉    | 150 g |
| 青汁パウダー | 10 g  |
| 太白ゴマ油  | 120 g |
| 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。