



クリスマスに！ ホワイトスノーケーキ

クリスマスは手作りケーキで！

材料（1台分）

調理時間40分
カロリー1台分1069kcal

卵・・・・・・・・・・・・・31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

（A）
ホットケーキミックス・・・・・150g
純ココア・・・・・・・・・・・・・20g

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ベラで手早く混ぜる。
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、網にのせて荒熱をとる。
- 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。