

超カ〜ンタン!生地を混ぜてダッチオーブンに入れるだけ。



簡単ショコラケーキ

ダッチ
オーブン



材料

市販のホットケーキミックス・・・200g
 バター・・・・・・・・・・・・・・50g
 卵(Mサイズ)・・・・・・・・・・・・2個
 ※Lサイズなら1個
 牛乳・・・・・・・・・・・・・・100cc
 生クリーム・・・・・・・・・・・・50cc
 ココアパウダー(無糖)・・・大さじ4
 カシューナッツ(刻む)・・・・・・30g
 ドライフルーツ・・・・・・・・・80g
 はちみつ、または練乳・・・大さじ2
 (8分立て 生クリーム・・・・・・適量)

ひとことメモ

カシューナッツのかわりに、ヘーゼルナッツやアーモンドを入れてもOK!

1 材料を混ぜ合わせます

バターを湯煎にかけ溶かしておきます(レンジでも可)。ボールに卵・牛乳・生クリーム・はちみつ(または練乳)・溶かしておいたバターを入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスとココアを加えて泡立て器でよく混ぜ合わせます。さらにカシューナッツとドライフルーツも加え、混ぜ合わせます。



2 ダッチオーブンで焼きます



ダッチオーブンにクッキングシートを敷いておきます。そこに①を流し込み、オーブン調理タイマーを15分に設定し、そのまま消火後、グリルで15分休ませます。

★コンロによって、調理時間が異なります。

| | 加熱 | 余熱 |
|--------------------------------|-----|-----|
| S-blink+do | 15分 | 15分 |
| S-blink ADVANCE S-blink duo | 17分 | 15分 |

※撮影にはC3WG7PWA5V5TSDを使用しています。

3 熱を冷ましたら取り出します

グリルからダッチオーブンを取り出し、蓋を外して完全に冷ました後、静かに取り出しましょう。

※焼き上がってすぐはカットするとくずれやすいので、しばらく休ませてから切り分けましょう。

