

材料を混ぜて
スイッチオン！

炊飯器で作る 簡単ケーキ にチャレンジ！

vol.11 オレンジとチョコチップのケーキ

《材料》 1回分

たまご・・・・・・・・・・・・・・・・3コ	オレンジピール・・・・・・・・60g
グラニュー糖・・・・・・・・60g	チョコチップ・・・・・・・・30g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・150g	(シロップ)
ベーキングパウダー・・・・・・小さじ2	{グラニュー糖・・・・・・・・20g
バター（食塩不使用）・・・・・・40g	{水・・・・・・・・・・・・・・・・50ml

《準備》

- (1) たまごは室温に戻し、粉類は合わせてふるっておきます。
- (2) バターは耐熱容器に入れ、電子レンジ（600W,30～40秒）にかけて溶かします。
- (3) 炊飯釜にバター（分量外）を塗ります。
- (4) シロップの材料を耐熱容器に入れ、電子レンジにかけ、冷ましておきます。

《作り方》

- ① ボウルにたまごを割りほぐし、グラニュー糖を加え、泡立て棒でよく混ぜます。
- ② 粉類を加え、ゴムベラで生地を底からすくうようにサクリと混ぜ合わせます。
- ③ 粉気がなくなれば溶かしバターを加え、ゴムベラで混ぜます。
- ④ オレンジピールとチョコチップを加え混ぜ、炊飯釜に流し入れ、空気を抜きます。表面を平らにならして炊飯器にセットし、ふたをして「炊飯」のスイッチを押します。
*空気を抜く時は、ぬれ布巾を敷いた台の上にトントンと軽く落とすとよいでしょう。
- ⑤ スイッチが切れたら、ふたを開け、竹串を刺します。生地がついてこなければOK！
ケーキの底を上にしてアミの上に乗せ、熱いうちにシロップを塗って冷まします。
*生焼けの場合は、もう一度「炊飯」のスイッチを押して再加熱しましょう。（5～10分が目安です）



「オレンジピール」の代わりに、フレッシュオレンジの皮（約1コ分）をすりおろして加えても
おいしくお召しあがりいただけます。爽やかな風味をぜひお試しください♪