

## \*\*\* ちいさなクリスマスケーキ \*\*\*

### <材料> 5人分

A=卵3個+砂糖70g

こめ油大さじ2

水大さじ1

バニラエッセンス少々

薄力粉70g

ホイップクリーム50ml分

バナナ1本・・・斜め薄切り

グラニュー糖少々

小枝チョコ10本・キノコの山10本・柊5本

パウダーシュガー少々



### <作り方>

1. ボウルにAを入れてしっかり泡立てリボン状にふんわりするくらいになったら、こめ油・水・バニラエッセンスを加えて再び泡立てる。
2. ①に薄力粉をふるって加えてゴムベラで混ぜる。
3. オープンプレートに新聞紙を敷き水で少し湿らせオープンシートを敷いて②を流し200～220度のオーブンで10分程度焼く。
4. ③が焼けたら冷ましてシートを外して、再び焼き目のついている方を上にし軽く切り込みを入れて、ホイップクリームを塗りバナナの薄切りを一面に広げて、小口よりしっかり巻き、そのままなじむまで置く。
5. ④を5等分に切って切り口を上にして小枝チョコ・キノコの山・柊を飾りパウダーシュガーを振り掛け仕上げる。

