

パイナップルチーズケーキ

**調理時間**

約45分

カロリー

1951kcal

材料

(1台分)

パイナップル缶	4枚
クリームチーズ	200g
無塩バター	40g
グラニュー糖	20g
卵	2個
ホットケーキミックス	150g
ココナッツロング	適宜

作り方

- 1 パイナップルは1cm角に切り、キッチンタオル等で水気を取っておく。
- 2 ボウルにクリームチーズと無塩バターを入れてよくかき混ぜる。さらにグラニュー糖を加えて混ぜ、溶いた卵を少しずつ入れてそのつどよくかき混ぜる。
- 3 (2)にホットケーキミックスを加え、切るように混ぜる。さらに(1)を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(3)を流し込み、平らにする。蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン『パウンドケーキ』」を選択し、点火する。手動の場合は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12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。
- 7 4面の端を切り落として6等分に切り、断面にココナッツロングをまぶす。

缶詰で手軽に作る、さっぱり風味のケーキ。