

## いちごチーズパウンドケーキ

**調理時間**

約40分

**カロリー**

2481kcal

**材料**

(1台分)

いちご	15個
クリームチーズ	150g
バター (常温)	40g
砂糖	80g
卵	2個
牛乳	140ml
ホットケーキミックス	300g

### 作り方

- 1 いちごは4等分に切っておく。
- 2 ボウルに1のクリームチーズとバターを入れませ合わせ、砂糖・卵・牛乳を加えその都度良くかき混ぜる。
- 3 (2)にホットケーキミックスを入れて混ぜ合わせる。
- 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)を流し込む。上からいちごを散らし、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10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。

新鮮ないちごとクリームチーズが相性抜群！