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。