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！