



ビルトインコンロ
Rinnai DELICIAで
作る!!

さっぱり!
パイナップルチーズケーキ

缶詰で手軽に作る、さわやかなケーキ。

材料(1台分) 調理時間45分
カロリー-1台分1951kcal

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

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。
- ③②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。
- ⑦4面の端を切り落とし6等分に切り、断面にココナッツロングをまぶす。