

クロック・ケーキ



【材 料】 6×13×4.5(cm) パウンド型1台分



(1台分あたり)

カロリー
547
Kcal

糖質
34
g

食パン(8枚切り)	1枚
卵(S)	1個(40~43g)
牛乳	大さじ4強
ナツメグ(あれば)	少々
ミックスチーズ	40g
生ハム	2枚
グリーンアスパラ	1本
パプリカ(赤orオレンジ)	1/6個分
クリームチーズ	1個(18g)
レーズン	適量(10粒程度)

【作り方】

- ① **食パン**は耳を切り落とし、半分に切ったら、耳と共にバットに並べます。
- ② **卵**、**牛乳**、**ナツメグ**をよく混ぜたら①にかけて5分ほど置き、卵液を吸わせます。
(※途中、1度返します。)
- ③ パウンド型にオーブンシートを敷きます。
- ④ **パプリカ**は2mm厚さの縦薄切りにします。
グリーンアスパラは根本の硬い部分を切り落とし、型に入る長さにしてから、縦半分の厚さに切ります。(※飾り用に少しずつとっておきます。)
- ⑤ ②の**パン耳**を底に敷き、**ミックスチーズ**1/3量をのせます。**レーズン**を散らし、**グリーンアスパラ**、**生ハム**を順番に重ねたら、②の**食パン1枚**をのせます。さらに同量の**ミックスチーズ**、ちぎった**クリームチーズ**を散らし、**パプリカ**を並べます。残った②の**食パン**、**ミックスチーズ**を順にのせたら、とっておいた**パプリカ**、**グリーンアスパラ**を飾ります。
- ⑥ ⑤をザ・ココットの中に入れ蓋をし【**ザ・ココット/200℃/17分**】に設定、点火します。消火したら、蓋を外し【**ザ・ココット/1分**】に設定、点火し表面に焦げ目を付けます。
- ⑦ 粗熱が取れたら型から外し、お好みの厚さに切って完成です。