クロックケーキ

材料（ざいりょう）

５００㎖の牛乳パックで作るパウンドケーキ型１本分

- サンドイッチ用食パン……3 枚
- 卵……１個
- 牛乳……５０㎖
- ハム……２枚
- 玉ねぎ……1/8 個
- ピザ用チーズ……５０ｇ
- 塩・こしょう……少々

作り方（つくかた）

①サンドイッチ用パンを半分に切ります。
②ボウルに牛乳と卵を入れ、塩こしょうをして混ぜ、パンの両面を浸し、バットに移します。
③ハムを細切りに、玉ねぎを薄切りにします。
④パウンド型に②を２枚、③を半分とピザ用チーズ 1/3 を２段目まで重ね、３段目は②を２枚とピザ用チーズを重ねます。
⑤２００℃に予熱したオーブンで表面がきつね色になるまで 15 分焼く。
⑥粗熱が取れたら、パウンド型からはずし、食べやすい大きさに切ったら出来上がりです。

パウンドケーキ型（２０㎝）で作る場合や、牛乳パック型 1L で作る場合は材料を倍にして作ってください。