

チーズケーキ

(6/14 午後のおやつ)



〈材料〉(18cm丸形1つ分)

- ・クリームチーズ 200g
- ・グラニュー糖 70g
- ・卵 1個
- ・小麦粉 40g
- ・生クリーム 200g
- ・レモン汁 10g

〈作り方〉

- ① クリームチーズを柔らかくし、泡だて器等でなめらかにする。
- ② クリームチーズにグラニュー糖を入れてすりませる。
- ③ 溶きほぐした卵を少しずつ加え、その都度しっかり混ぜる。
- ④ 小麦粉をふるいながら入れて混ぜる。
- ⑤ 生クリームを加えて混ぜ、レモン汁を加えて混ぜる。
- ⑥ 170℃で30分焼く。

焼き上がり後、冷やして食べるとさらにおいしいです！