

ベイクドチーズ



【材料：約1人分】

- ・クリームチーズ 20 g
- ・生クリーム 20 g
- ・卵 6 g
- ・三温糖 7 g
- ・小麦粉 2 g
- ・レモン汁 1 g

※直径15cmの丸型で作る場合は、10倍の分量にする

チーズが濃厚で大好き～♪
砕いたビスケットを底に敷き詰めてから生地を流し入れて焼いてもおいしそう！



【作り方】

- ① ボウルに、室温に戻したクリームチーズ、三温糖、卵、小麦粉、生クリーム、レモン汁を順に入れて、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ② 耐熱容器に①を入れる。（園では2cm～2.5cm厚さ）
- ③ 170℃のオーブンで約20分焼く。
- ④ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り分ける。