チーズケーキ

材料

クリームチーズ	200ｇ
砂糖	60ｇ
卵（全卵）	2個
ホットケーキミックス	大さじ3
生クリーム	200cc
レモン汁	大さじ1
バター（食塩不使用）	20ｇ

作り方

① ボールにクリームチーズを入れ、ゴムべらで練ります。
② なめらかになったら、砂糖を加え、泡立て器で混ぜます。
③ 卵を溶き、数回に分けて加え、その都度混ぜます。
④ ホットケーキミックス→生クリーム→レモン汁の順に加え、その都度よく混ぜます。
⑤ バターを溶かし、熱いうちに加え、混ぜます。
⑥ その後、オーブンシートを敷いた18㎝の型に流し入れ、180℃に熱したオーブンで45分焼きます。
⑦ よく冷ましてから冷蔵庫に入れて、半日ほど冷やせば完成です。

コメント

口の中にふんわりとチーズの風味が広がり、なめらかな口当たりの生地はしっとりと濃厚。
ホットケーキミックスを使用すれば、よりしっとりとした食感になります。

＊西馬音内地区　藤原恵子さんからの紹介レシピ　　広報『こまち』2015年6月号より