

☆お豆チーズケーキ（15cm丸型1台分）

材料名	分量	作り方
クリームチーズ	200g	① ビスケットは袋に入れて砕き、牛乳を加えて混ぜ合わせる。 オーブンシートを敷いた型に平らに敷き詰め、蒸しサラダ豆をのせる。
砂糖	70g	
卵	1個	
生クリーム	200ml	② ミキサーに柔らかくしたクリームチーズ、砂糖、卵を加えてよく混ぜる。その中に生クリーム、薄力粉、レモン汁も加えてさらによく混ぜる。
薄力粉	20g	
レモン汁	大さじ1	
ビスケット	70g	③ 型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで約45分焼く。 焼き上がったら型のまま粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。
牛乳	30ml	
蒸しサラダ豆	70g	

1 / 6切れ 384kcal

