

# ベイクトチーズケーキ



ミキサーで攪拌して焼くだけ。分量も1箱ずつなので計量なし。夏はキンと冷やして召し上がってください。

8等分して1個あたり250Kcal

## ■材料（ 16cm の型一個分）

クリームチーズ ひと箱（200～250g）

生クリーム 1箱（200cc）

レモン汁 1/2個分

砂糖 60g

全卵 2個

小麦粉大さじ2杯

## ■作り方

クリームチーズは8個ぐらいに切って室温で柔らかくしておきます。

全部の材料をミキサーにかけ、なめらかにします。

天板にお湯をはって、170 で30分、蒸し焼きにします。底の抜ける型を写真のようにアルミ箔で包み、生地を流し込みます。

焼きあがったら、冷めないうちに周囲にナイフを入れておきます。

