



バークドチーズケーキ



材料(子ども 5 人分)

| | |
|-----------|------------|
| クリームチーズ | 100g |
| ベーキングパウダー | 1g |
| 卵 | 75g |
| 薄力粉(小麦粉) | 15g |
| 砂糖 | 30g |
| 生クリーム | 75cc |
| レモン汁 | 5cc(小さじ 1) |
| アルミカップ | 5 枚 |

つくり方

- ① クリームチーズは、室温に戻してやわらかくなるまでよくねる。
- ② ①に砂糖を入れてよく混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて振るっておく。
- ④ ②に生クリーム、レモン汁、塩、③を加える。
- ⑤ アルミカップに②を流し込みオーブンで焼く。(170 度 15～20 分程度)

栄養士よりワンポイント

③で、溶き卵は少しずつ、しっかりと混ぜながら加えるのがポイント。

一気に入れると分離してしまう場合があるので注意。