

小松菜チーズケーキ



材料・・・1人分

クリームチーズ	17g	さとう	6g	こまつな	30g
生クリーム	12g	小麦粉	2g	レモン果汁	1g
たまご	5g	バニラエッセンス	少々	マドレーヌ皿	1g

作り方

- ① クリームチーズは室温で柔らかくする。
- ② 小松菜は茹でてミキサーにかけ、濾す。
- ③ ②の中にレモン汁を入れ混ぜる。
- ④ ③をマドレーヌ皿に注ぎ、160℃で30分オーブンで焼く。

*内部温度確認

一口メモ

チーズケーキにすると、小松菜の青臭さが消えて食べやすくなります。
また、学童期に摂ってほしいカルシウムも補えます。
児童からもとても好評なメニューです。

