

# ベイクドチーズケーキ

【 材 料 】 18cm × 18cm型(8個分)

〈目安量〉 〈切り方〉

- ・ クリームチーズ 200 g
- ・ 砂糖 70 g
- ・ 生クリーム 200 ml
- ・ レモン汁 小さじ1
- ・ 卵 2 個
- ・ 小麦粉 60 g



## 【 作 り 方 】

- ① 耐熱皿にクリームチーズを入れ、ラップをして電子レンジで40秒ほどかけてやわらかくする。
- ② ボウルにクリームチーズを入れ、砂糖を入れてすり混ぜる。
- ③ 生クリームを加えてなめらかに混ぜる。
- ④ 卵は溶いて3~4回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。
- ⑤ レモン汁を加え、小麦粉をふるい入れて、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑥ オーブンシートを敷いた型に流し入れて平らにならし、170°Cのオーブンで約40分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら粗熱をとり、切り分けたらできあがり。

クリームチーズがたっぷりで濃厚な味わいの人気デザートです。  
混ぜて焼くだけなので意外と簡単に作れます。

