

ベイクドチーズケーキ

さかえまち児童館 おやつ作り
2013 6・26

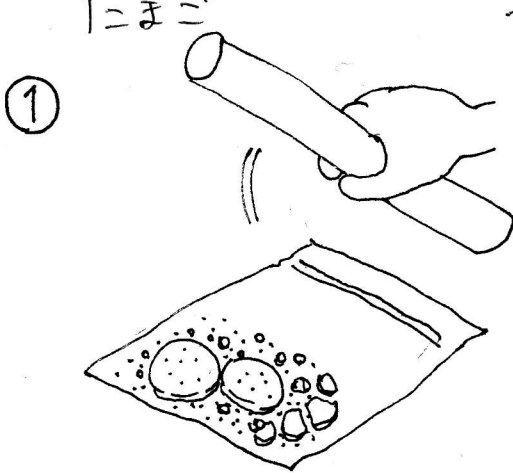
材料 (アルミカップ20個分)

クリームチーズ 200g
生クリーム 200cc
砂糖 80g
小麦粉 大さじ3
レモン汁 1/2個分
たまご 1ニ

ビスケット 6枚
バター 20g

※電子レンジに20秒かけてとかしておく

18cmの大きな型でも作れます。
オーブンで焼くときは40分やめます。



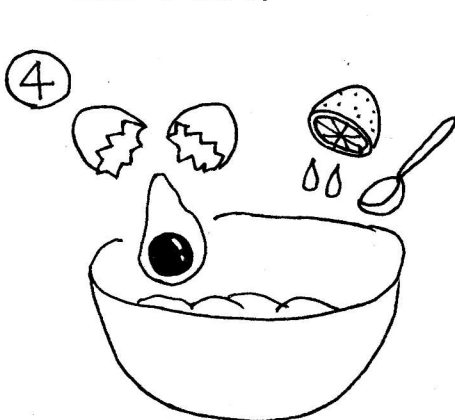
① ビスケットを厚手のビニール袋に入れて上からめん棒などでたたいて細かくくだく。



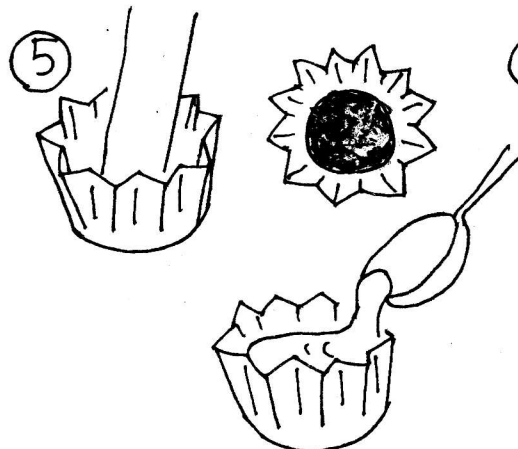
② とかしたバターを加えてビスケットがしっとりするようなじませる。



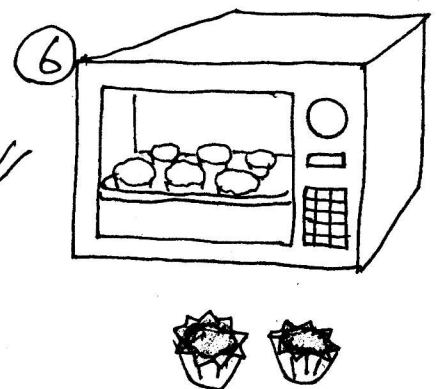
③ 室温に戻したクリームチーズをボウルに入れ、木べらで柔らかくなるまでねる。



④ ③にときほぐした卵と砂糖・レモン汁・小麦粉を入れて混ぜ合わせる。レモン(国産)の皮のすりおろしを入れると風味がよい。



⑤ ②のビスケットを型の底に入れ、上からめん棒などでぎゅっと押し付ける。その上に④を流し込む。



⑥ 180℃に温めたオーブンで20分焼く。
あらねつを取ってできあがり!