



簡単チーズケーキ

木鉢双葉園

<材料> 以上児約 1 人分

クリームチーズ	20 g
生クリーム	10 cc
牛乳	8 cc
卵	10g
砂糖	10g
小麦粉	5g



<作り方>

- ① 冬場はクリームチーズをレンジで 1 分ほど温めてから、すべての材料をミキサーで時間をかけて混ぜます。
とにかくよく混ぜます。
- ② 型に、混ぜた生地を流し込みます。
- ③ 170℃に予熱しておいたオーブンで 20 分程焼いて、完成です。

ミキサーで混ぜるときはクリームチーズだけでは重すぎて混ぜりにくいため、牛乳や卵など液体状のものと一緒にミキサーに入れると、きれいに混ぜることができます！

