



ベークドチーズケーキ

<材料>

1. クリームチーズ・・・・・・・・・・250g
2. 全卵・・・・・・・・・・3個
3. 生クリーム・・・・・・・・・・200cc
4. 小麦粉・・・・・・・・・・大サジ3
5. レモン汁・・・・・・・・・・20～30cc
6. グラニュー糖・・・・・・・・・・100g
7. バニラエッセンス・・・・・・・・・・少々

<作り方>

1. 材料をすべてミキサーに入れて、しっかり混ぜるまで回します。
 2. ケーキ型に入れて、170℃前後で60分ほど焼きます。
 3. 焼き加減は、表面がキツネ色になる程度に。
 4. 焼き上がったら、室温で荒熱をとってから、冷蔵庫で冷やします。
- 