

～米粉のチーズケーキ～

材 料（底が取れるタイプの直径 18 cm の丸型 1 台分）

クリームチーズ・・・・・・・・・・200 g

無塩バター・・・・・・・・・・20 g

グラニュー糖・・・・・・・・・・70 g

卵（Lサイズ）・・・・・・・・・・2個

A 生クリーム・・・・・・・・・・100 ml

牛乳・・・・・・・・・・50 ml

米粉・・・・・・・・・・30 g

レモン汁・・・・・・・・・・大さじ 2

ビスケット・・・・・・・・・・100 g

溶かしバター・・・・・・・・・・50 g

作 り 方

オーブンに入れる前の生地は
軟らかめですが、焼き上がりは
しっとり！

※ビスケットはビニル袋に入れて小さく砕く。バターを加えて混ぜオープンシートを敷いた型に均等に広げる。

下
準
備

クリームチーズとバターは室温において軟らかくする。卵、生クリーム、牛乳もそれぞれ室温に戻す。

オーブンを 180℃ に予熱。

- ①室温にもどしたバターを泡だて器で攪拌し、クリーム状にする。
- ②クリームチーズを加えハンドミキサーの低速で滑らかになるまで混ぜる。
- ③グラニュー糖を加え、ハンドミキサーの低速ですり混ぜる。
- ④溶きほぐした卵を少しずつ加え、その都度ハンドミキサーの低速で混ぜ合わせる。
- ⑤生クリームと牛乳を合わせ、④に少しずつ加えながらハンドミキサーの低速でなめらかになるまで混ぜる。
- ⑥米粉をふるい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑦レモン汁を加えてよく混ぜる。
- ⑧※ビスケットを敷いた型に流し入れ、180℃のオーブンで約 40 分焼く。
- ⑨焼きあがったら、型に入れたままクーラーの上で冷ます。

粗熱が取れたら型から抜き冷蔵庫で 2 時間ほど冷やす。

12 個に切った

1 個分栄養価

エネルギー

210 kcal

たんぱく質

3.2 g

脂質

14.4 g

カルシウム

53 mg

食塩相当量

0.3 g