

混ぜて鍋に流すだけ

# チーズケーキ



調理時間50分

## 材 料

クリームチーズ 200g  
砂糖 100g  
卵 2個  
生クリーム 200cc  
レモン汁 大さじ1  
薄力粉 30g  
粉砂糖 少々

## 作り方

1. クリームチーズは室温で柔らかくし、ホイッパーでよく混ぜます。
2. 砂糖、卵、生クリーム、レモン汁の順に加えてよく混ぜます。  
(1つの材料をいれる都度、1分程度かけてよく混ぜる)
3. ふるった薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで1分程度かけてよく混ぜます。
4. クッキングシートを敷いた鍋に流し入れ、鍋の蓋をして弱火で25分加熱後、消火。10分減圧。  
※減圧時間が長いと解除時にチーズケーキが持ち上がり、蓋につく場合があります。
5. 冷蔵庫で冷やし、食べるときに粉砂糖を振りかけます。