

バスク風チーズケーキ

材料(4人分)

- ・クリームチーズ(常温) …… 400g
- ・グラニュー糖 …… 80g
- ・卵 …… 2個
- ・薄力粉 …… 15g
- ・生クリーム …… 200ml

MEMO



作り方

Let's
Cooking

- ① ボウルに常温に戻したクリームチーズを入れてホイッパーで柔らかくなるまで混ぜます。(クリームチーズが固いときは電子レンジで軽く温めてください。)
- ② ①にグラニュー糖を入れて滑らかなるまで混ぜます。
- ③ ②に溶いた卵を分けて入れホイッパーでまわしていきます。
- ④ ③にふるった薄力粉を入れて合わせます。
- ⑤ ④に生クリームを入れてホイッパーで混ぜ合わせ、滑らかな状態にします。
- ⑥ ケーキ型にクッキングシートを敷いて⑤を流し入れます。
- ⑦ 220℃に温めたオーブンで45分焼きます。
- ⑧ 焼き上がったらオーブンから取り出し、常温になったら冷蔵庫で冷やします。
- ⑩ 冷えたら冷蔵庫から取り出し、切り分けて盛り付けます。

