

米粉のバイクドチーズケーキ



(100g当たり)

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	食塩相当量 g
329	7.3	25.1	17.7	43.4	0.5



材料と分量 (21×16×高さ3cmのバツ)

米粉	50g
クリームチーズ	250g
砂糖	70g
卵	2個
生クリーム	200cc
レモン汁	13cc

〈作り方〉

- 1 ホウルに室温にもどし柔らかくなったクリームチーズを入れハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。
- 2 砂糖を加えて泡だて器でよく混ぜ、溶いた卵を2、3回に分けながら加え、生クリームも入れてよくなじませる。
- 3 米粉を加え、ダマがなくなるまで混ぜ、レモン汁を加えてざっと混ぜる。
- 4 クッキングシートを敷いたバツに生地を流し込む。
- 5 予熱した170℃のオーブンで40～50分、表面にきつね色になるまで焼く。
- 6 粗熱が取れたらバツから外し、完全に冷ます。冷めたら、冷蔵庫に1～2時間程入れて、生地を落ち着かせる。

〈料理のポイント〉

お好みでフルーツやジャムをのせて焼いても美味しい。
焼き時間は目安で、型の種類によって全く違います。

