

ベイクトチーズケーキ



材料

トウキ葉粉末……2g
クリームチーズ……200g
砂糖……70g
卵……1個
薄力粉……20g
生クリーム……200mL
レモン汁……小さじ2
クラッカー……60g
バター……25g

作り方

- ① クラッカーをフードプロセッサーにかける。溶かしたバターを入れる。
- ② 底にクッキングシートを敷いた型に①を入れて押し固める。
- ③ 柔らかくしたクリームチーズに砂糖、卵、生クリーム、薄力粉、トウキ葉、レモン汁を順に入れ、その都度よく泡立て器で混ぜる。
- ④ ③を②に流し入れる。
- ⑤ 170℃に余熱したオーブンで45分ほど焼く。