

チーズケーキ



材料

(作りやすい分量)

クリームチーズ	200g
砂糖	50g
卵	2個
小麦粉	大さじ3
ヨーグルト又は生クリーム	1カップ

作り方

- 1 柔らかくしたクリームチーズに、砂糖・卵・ヨーグルト(又は生クリーム)・小麦粉の順に入れ、その都度よく混ぜる。
- 2 オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(1)を流し入る。
- 3 ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後そのまま余熱10分で焼き上がり。
- 4 ダッチオーブンから出して、冷蔵庫で冷やします。