

ベークドチーズケーキ



調理時間

50分

カロリー

640kcal

材料

(4人分)

クリームチーズ	200g
ビスケット（全粒粉タイプのもの）	100 g
グラニュー糖	1/2カップ
卵	2個
生クリーム	200ml
薄力粉	大さじ3
レモン汁	大さじ1
バター	30 g
パウダーシュガー	適宜

作り方

- 1 クリームチーズは常温に戻しておく。ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
- 2 ビスケットをビニール袋に入れ、めん棒などで粗くつぶし、バターを入れて2～3分おく。バターがやわらかくなったらよく混ぜ合わせココットダッチオーブンに押さえながら敷きつめる。
- 3 ボウルにクリームチーズを入れ、ハンドミキサーなどでなめらかにし、グラニュー糖、卵の順に加えてよく混ぜ、生クリームを加え、さらによく混ぜ合わせる。
- 4 薄力粉をふるい入れ、軽く混ぜ、レモン汁を加えさらに混ぜる。
- 5 (2)に(4)を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 6 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。 消火後、そのままグリルの中で20分余熱する。
- 7 ココットダッチオーブンから取り出し、網にのせて粗熱をとる。
- 8 (7)のオーブンシートをはずし切り分け、好みにパウダーシュガーをふる。