

ベイクドチーズケーキ



調理時間 70分
カロリー 649kcal

材料 (4人分)

クリームチーズ	200g
ビスケット	100g
(全粒粉タイプのもの)	
バター	30g
グラニュー糖	100g
卵	2個
生クリーム	200ml
薄力粉	大さじ3
レモン汁	大さじ1
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14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。

どこか懐かしい、優しい味わいのチーズケーキ。