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、好みで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。