

お家で作ってみませんか♪

簡単！

混ぜて焼くだけ！



その他：デザート

## チーズケーキ

ミキサー1つで材料を混ぜることができます  
オーブンも予熱なしで焼けます

### 材 料 (直径15センチのケーキ型分)

・クリームチーズ	200g
・生クリーム	200g
・砂糖	100g
・たまご	3個
・小麦粉	45g
・レモン果汁	大さじ1
・食塩	少々



### 作 り 方

- ① クリームチーズは室温にもどし、やわらかくしておく。
- ② すべての材料をミキサーに入れ、なめらかになったら、ケーキ型に入れる。
- ③ 余熱なし160度のオーブンで1時間焼く。  
※給食では、紙カップに入れて焼きますが、このレシピは作りやすい分量をケーキ型で焼いたものです。

### 栄養価（1人分：1/12カット分）

エネルギー170kcal / たんぱく質3.5g / 脂質11.9g / 塩分0.2g