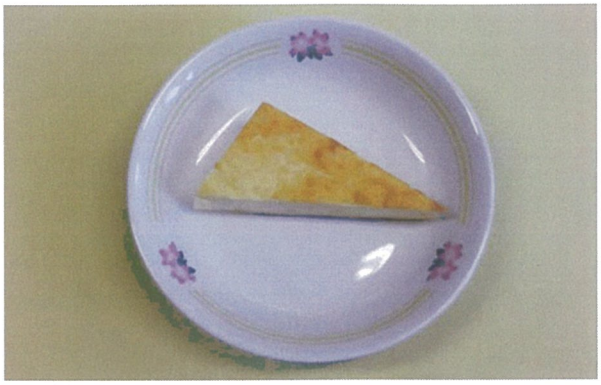
チーズケーキ



●クリームチーズについて

クリームチーズは柔らかくきめが細かいチーズで、ほんのりとした酸味とバターのような滑らかさが特徴です。チーズケーキ以外にも、サラダのトッピングに使ったり、パンやクラッカーに塗ったりして食べます。

給食のチーズケーキはクリームチーズ以外に、脂肪分の少ないヨーグルトを混ぜて作るのでさっぱりとしています。

材料（４人分）		切り方
クリームチーズ	60ｇ	
上白糖	20ｇ	
プレーンヨーグルト	50ｇ	
卵（全卵）	1/2個	
レモン汁	少々	
小麦粉	大さじ1	

作り方

【下準備】

- オーブンを１７０℃に予熱する。
- クリームチーズは常温に戻しておくか、電子レンジで少し温める。

① クリームチーズを柔らかくなるまで練る。
② クリームチーズに上白糖を加えて混ぜる。
③ ②にヨーグルトと卵を加えて混ぜる。
④ ③に小麦粉をふり入れ、レモン汁を加える。
⑤ クッキングペーパーをしいた型に④を流し入れて、オーブンで焼く。
（目安：１７０℃　４０分）