



dididiで簡単にチーズケーキが出来ます。
シンプルにそのまま召し上がっても美味しいです。

生クリームやフルーツなど色々なトッピングで
アレンジを楽しんでみてください。

チーズケーキ

～材料～

クリームチーズ	300g	砂糖	100g
卵	2個	レモン汁	大さじ2
薄力粉	大さじ2	サラダ油	適量

お好みで

イチゴ	適量	生クリーム	適量
-----	----	-------	----

★茶こしを用意



作り方

- 1, クリームチーズは、常温でやわらかくしておきます。(電子レンジで加熱しても。)
- 2, 卵を溶きほぐします。
- 3, ①をクリーム状に練り、砂糖を混ぜます。
②の卵を少しづつ加え混ぜ合わせ、レモン汁も混ぜます。
- 4, ③に薄力粉を茶こしで振るい入れ、よくかき混ぜてなめらかにします。
- 5, 容器に薄くサラダ油を塗り、④を流し入れて上蓋(穴は全閉じる)をセットし、600Wの電子レンジで2分30秒加熱します。
- 6, そのまま冷めるまで蒸らして出来上がり。