

チートなチーズケーキ

クッキータルト 6号 直径18cm

ケーキ型 6号 直径18cm

焼き上がるまでに1時間かからない、
スーパーイージなベイクドチーズケーキ。



サンプルレシピ

	%	作る量
	1	1.5

材料	%	作る量	メモ
クリームチーズ	100 %	150 g	クリームチーズは2cm角にカットしておく。
砂糖	25 %	40 g	
生クリーム	50 %	80 g	
コーンスターチ	5 %	10 g	代替で片栗粉OK
卵 1個分	50 %	50 g	← 1個分換算
レモン汁 1/4個分	10 %	15 g	← 果汁換算

1. 材料を計量しておく。
2. ミキサーの中に全ての材料を入れる。
3. ミキサーを回して、材料を混ぜる。※はじめのうちは、フラッシュ機能で断続的に回す。ある程度攪拌されたら、通常通りのスイッチを入れて30秒～1分回す。
4. クッキータルト、もしくはケーキ型に生地を流し込む。
5. 焼成 150°C 20分 反転 20分