

チーズケーキ

給食では、冬至の時に、学校の敷地内で採れたゆずを使って、ゆず入りのチーズケーキを出しました。今の時季はゆずが手に入りにくいので、プレーンのチーズケーキになります。混ぜて焼くだけで、とてもおいしいケーキができます。

<材料> 8ヶ分

クリームチーズ	200 g
さとう	80 g
卵	2ヶ
生クリーム	200 g
薄力粉	30 g
マフィンカップ	8ヶ

<作り方>

1. クリームチーズは室温に置き柔らかくしておく。
 2. 1をボールに入れ、さとうを加え、泡立て器でよく混ぜる。
 3. 2に卵を1ヶずつ加え、その都度よく混ぜる。
 4. 3に生クリームを少しづつ加えながら混ぜていく。さらにふるった小麦粉を加えて混ぜる。
 5. 4をマフィンカップに分け入れ、160～180℃のオーブンで13～20分焼く。竹串を真ん中に刺してみて、ドロツとした生地が付いてこなければできあがり。そのまま冷まします。冷めたら冷蔵庫で冷やすと、さらにおいしいです。
- 大きな型で焼いて、冷めてから切り分けてもいいですよ。