

## チーズケーキ

給食では、冬至の時季に、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	200g
さとう	80g
卵	2ヶ
生クリーム	200g
薄力粉	30g
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、ドロッ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。