

チーズケーキの作り方



ミキサーを使って簡単
に出来て美味しいよ！

材料（18cm ケーキ型 1個分）

クリームチーズ	1個（200g）
生クリーム	1個（200g）
卵	3個
砂糖	100g
小麦粉	大匙3（約30g）
オレンジジュース	30cc



作り方

- ① 材料を全てミキサーに入れて、よく混ぜる。
- ② ケーキ型にクッキングシートを敷いて生地を流し入れる。
- ③ 150度で、50分焼く。

ここがポイント！

ケーキ型に流し入れたらケーキ型の底を2～3回トントンして生地の中の空気を抜きます。（動画有り）