

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（200 g）
生クリーム	1 個（200 g）
卵	3 個
砂糖	100 g
小麦粉	大匙 3（約 30 g）
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）