

お手軽チーズケーキ

○ 材料(4人分)

カテージチーズ	……	62g
無塩バター	………	12g
砂糖	………	17g
卵	………	小1個
レモン汁	………	小さじ1/2
薄力粉	………	10g



○ 作り方

- ① カテージチーズ(裏ごしタイプ)と無塩バターは常温に戻しておく。
薄力粉はふるっておく。
- ② ボウルにカテージチーズ、無塩バター、砂糖、溶き卵、レモン汁を入れ、なめらかな状態になるまで、よく混ぜる。
- ③ ①に薄力粉を加えて切るように混ぜ合わせ、ココットに流し入れる。
天板に並べ、170℃に温めたオーブンで約15分焼く。

エネルギー

80kcal

たんぱく質

3.5g

食塩相当量

0.2g

大垣市食育推進キャラクター
ますごめくん

