

炊飯器

チーズケーキ

調理時間：80分 カロリー：293kcal

(1/8切)

〈材料〉(6~8人分)



クリームチーズ	250g
砂糖	80g
生クリーム	200ml
卵	3個
小麦粉	大さじ2
レモン汁	大さじ1

〈作り方〉

- 1 指で押して柔らかくなるまで、クリームチーズを室温で戻す。
- 2 ボールに材料を全部入れて混ぜる。
- 3 炊飯器の釜に2を入れ、炊飯のスイッチを入れる。
- 4 炊けたら竹串を刺して、生地がついてこなくなるまで炊飯を繰り返す。
- 5 粗熱を取り、皿にひっくり返して取り出す。
- 6 冷蔵庫で冷やし、切り分ける。