

ダッチオーブンチーズケーキ



材料（ダッチオーブン1台分）

土台	砂糖	大さじ1
クラッカー 60g	卵	1個
無塩バター 30g	レモンの皮	1/2個
	レモン汁	大さじ1/2
※A	コーンスターチ	8g
（クリームチーズ 250g	バニラエッセンス	適量
（サワークリーム 90g		
（無塩バター 20g		
（冷蔵庫から出しておく）		



コンロのダッチオーブン機能を使って簡単なのに美味しいチーズケーキをつくります。ワンポウルで作るから片付けもラクラクです！

③ レモンの皮はすりおろして加える。レモン汁、バニラエッセンス、コーンスターチも加えよく混ぜる。



① クラッカーを砕き、溶かしたバターを混ぜてダッチオーブンに敷き詰める。



④ 混ぜ終えたものをダッチオーブンに流し込み、蓋をしたら加熱 20分予熱 20分（オートメニューならケーキ・パンモード弱 20分で）



② ※A をボウルに入れて泡立て器でよく混ぜ合わす。砂糖を2～3回にわけて加え、更によく混ぜる。砂糖がザラザラしなくなったら卵を2～3回にわけて加える。

⑤ 蓋をしたまま冷まし、取り出したら冷蔵庫で冷やす。



できあがったチーズケーキにとろけるチーズを乗せ、グリルで温めるとまた違った美味しさに！

