

## Happy がスで Cooking! 保存版 172

## 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

クラッカー 60g

無塩パター 30g

×Α

クリームチーズ 250 q サワークリーム 90 q

無塩パター 20 g (冷蔵庫から出しておく)

砂糖 大さじ1 卵 1個 レモンの皮 1/2個 レモン汁 大さじ 1/2 コーンスターチ 8g バニラエッセンス 適量





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。ワンボウルで作るから片付 けもラクラクです!

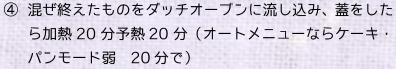
③ レモンの皮はすりおろして加える。レモン汁、バニ ラエッセンス、コーンスターチも加えよく混ぜる。



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。



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。



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!

