



適温調理

焼き物

設定温度の目安
160℃

材料（直径約20cm1個分）

クリームチーズ（室温に戻す）	200g
砂糖	70g
卵	2個
生クリーム	60mL
レモン汁	大さじ1
薄力粉	50g

作り方

- ボウルにクリームチーズを入れ、クリーム状にし、砂糖を加えてなめらかになるまで混ぜ、卵を1個ずつ加えてもったりするまで泡立てる。
- 生クリーム、レモン汁を加えて混ぜ、ふるった薄力粉を加えて混ぜる。
(1、2はハンドミキサーでもよい)
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」「**160℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
- 表示部に「**適温**」が表示されたら、生地を流し入れ、ふたをする。(ふたの代わりにアルミホイルでもよい)(フライパンにオープンシートを敷くと取り出しやすい)
- 約20～25分加熱し、フライパンから取り出す。
- 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。