

IH調理 チーズケーキ



作り方

1. 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。
2. 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)
3. 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°C」を選び、「スタート」ボタンを押す。
4. 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)(フライパンにオーブンシートを敷くと取り出しやすい)
5. 約20~25分加熱し、フライパンから取り出す。
6. 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

適温調理

焼き物

設定温度の目安
160°C

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