

## レンジ2分半!!本格的チーズケーキ by ねっちゃんっ



Necchan's kitchen

## 作りかた

- 耐熱ボウルにクリームチーズを入れて **レンジ** **500W** **約30秒** 加熱し柔らかくする
- 材料を順に加えてその都度泡立て器でよく混ぜる（卵もそのまま割入れちゃって大丈夫です♪）
- タッパーにラップを敷いて生地を流し入れて上からもふんわりラップをする
- レンジ** **500W** **約2分30秒** 加熱してレンジから取り出しそのままあらかた熱をとる（生っばい所があれば追加加熱10秒からしてね）
- あらかた熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。取り出すときはラップごと上に持ち上げて切り分けてくださいね♪

手動

レンジ

500W  
加熱：約2分30秒

使用付属品

テーブルプレート  
底面

カロリー

979kcal

塩分

1.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。  
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

| 材料      | 10×15cmのタッパー1個分 |
|---------|-----------------|
| クリームチーズ | 100g            |
| 砂糖      | 大3              |
| 生クリーム   | 100mL           |
| 卵       | 1個              |
| 薄力粉     | 大1              |
| レモン汁    | 大1/2～大1         |

## 調理のコツ・ポイント

出来上がりの高さの違いだけなのでタッパーの大きさはおうちにあるもので作って下さいね♪  
温かいとふわふわ♡冷やすとしっかりとクリーミーなチーズケーキに♪温かいうちは生地が柔らかめなので取り出すときは注意です☆  
オーブンで何十分も焼かなくてもレンジ数分で美味しいチーズケーキが楽しめますよ♡