

オーブンなしで 出来るワンホールの チーズケーキ

炊飯器で出来るヘルシーな豆腐のデザート
パーティーのおもてなしにうれしい、たっぷりワンホール
冷やせばさらに美味しくいただけます！



豆腐のチーズケーキ

■材料(5人分)

クリームチーズ・・・150g
もめん豆腐・・・150g
玉子・・・M3個 牛乳・・・70g
グラニュー糖・・・70g
ブランデー・・・小1
レモン汁・・・大1
薄力粉・・・40g
あんずジャム・・・大1
レモン汁・・・小1

■作り方

- ① クリームチーズを室温におく
- ② 豆腐をキッチンペーパーで包み30分程水切りしておく
- ③ 炊飯器の内側に油をぬる
- ④ ハンドミキサーでボウルに入れたチーズをなめらかになるまで混ぜる
- ⑤ 玉子を一個ずつ入れ混ぜる
- ⑥ 砂糖、牛乳を混ぜ、ブランデーとレモン汁を加え混ぜる
- ⑦ 小麦粉を入れ、中速で粉っぽくなるまで混ぜる
- ⑧ 内釜に流し入れ普通に炊く
- ⑨ 網の上に取り出す
- ⑩ あんずジャムを温め、レモン汁でのばした物をぬりできあがり