

バスクチーズケーキレシピ

1台分（15cm丸型 共底型）

- ・クリームチーズ 300g
- ・溶き卵 2個
- ・グラニュー糖 70g
- ・生クリーム 200ml
- ・米粉 大匙1

<手順>

- ① クリームチーズ常温に戻しておく。オーブンは220度に予熱しておく。（庫内温度計使用）
- ② 型にクッキングシートを敷く。→オーブンシートを型の倍の大きさにカットし、水に1面を濡らしてくしゃくしゃにし、型の内側に敷く。
- ③ ボウルにクリームチーズを入れ、ゴムベラでなめらかになるまでしっかり混ぜる。（泡だて器を使う）
- ④ ③に溶き卵を3回に分けて入れ、都度よくかき混ぜる。
- ⑤ グラニュー糖を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ⑥ 米粉を入れ、粉っぽくなるまでよく混ぜる。
- ⑦ 生クリームを入れて、よくかき混ぜる。
- ⑧ 型にゆっくりと流しいれ、オーブンで30分、表面に濃い焼き色が付くまで焼く。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼く上がり。型のまま粗熱をとり、冷蔵庫で2時間以上冷やしておく。