



6人分

調理時間 約 60分

作り方

☆下のビスケット生地は、市販のビスケットで簡単に作れます☆

- 1 ビニール袋にビスケットを入れ綿棒で砕いていく。
- 2 砕いたビスケットに溶かしマーガリンを入れ、良く混ぜ合わせる。
- 3 型にクッキングシートを敷き、ビスケット生地を敷き詰め、押さえ付ける。

材料 (15~18 cm型)

クリームチーズ 200g
牛乳 200cc
レモン汁 大さじ 1
薄力粉 大さじ 3
砂糖 60g
卵 1個

《ビスケット生地》

ビスケット 100g
溶かしマーガリン 40g

- 1 クリームチーズはレンジで 40 秒ほどチンして柔らかくしておく。

- 2 溶き卵半分と砂糖を入れて、馴染むまでしっかり混ぜる。
卵の残りを加えてまた混ぜきれいなペーストにする。

- 3 薄力粉を振りい入れて、泡立て器でしっかり混ぜる。
牛乳と、レモン汁を入れて混ぜる。
* 牛乳は少しずつ加え混ぜるときれいに混ぜる。

- 4 180 度のオーブンで 40 分焼く。
* 冷ましてから、ラップで包み、冷蔵庫で 1 日寝かせると濃厚になります。

* 冷めてからカットしてください。熱いうちに切るとポロポロ崩れます。

ボール 1 つ、混ぜて焼くだけ。簡単に出来ます！
家族が集まる 休日のおやつにいかがですか？