

## チーズケーキ



### 材 料

(作りやすい分量)

クリームチーズ	200g
砂糖	50g
卵	2個
小麦粉	大さじ3
ヨーグルト又は生クリーム	1カップ

### 作り方

- ① 柔らかくしたクリームチーズに、砂糖・卵・ヨーグルト（又は生クリーム）・小麦粉の順に入れ、その都度よく混ぜる。
- ② オープンシートを敷いたダッチオーブンに1を流し入る。
- ③ ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ／パン」モードの強を選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後そのまま余熱10分で焼き上がり。
- ④ ダッチオーブンから出して、冷蔵庫で冷やします。