

Cheesecake Cups チーズケーキ・カップ



ジャッキー・アレンのオリジナル・レシピをお楽しみ下さい。

【材料】

- クリームチーズ 約450g やわらかくしておきます
- さとう 100g
- バニラエッセンス 小さじ1
- たまご 2個 軽くほぐしておきます
- 薄力粉 大さじ1
- バニラ・ウェハス 12本 またはフラット・クッキー(チョコ・バニラ・バターフレーバーなどなんでも)
- いちご(代わりとして イチゴジャム、ストロベリー・パイ・フィリング、その他のベリーならなんでも)



【作り方】

- ① 小さなボールにクリームチーズをいれスムーズになるまでかき混ぜます。(ハンドミキサーを持っている方はロー・ミディアムにセットしてください)
- ② 少しずつ砂糖を加えながらよく混ぜます。次にバニラエッセンスと小麦粉を混ぜていきます。
- ③ 卵を1個分ずつ加えます。溶け合うまで混ぜます。
- ④ アルミまたは紙のマフィンカップの底に平たい側を下にしてクッキーを敷きます
- ⑤ マフィンのカップにチーズの生地を3/4くらい流し込みます。いっぱいはいれませんが。
- ⑥ 事前にオーブンを180℃にあたためておきます。(オーブンレンジを使っている方は事前に使用説明書等をご確認ください)
- ⑦ 15～17分焼きます。このとき焼きすぎないように気をつけてね。30分間冷まし(中央部分が少し沈みます)それから冷蔵庫に入れます。
- ⑧ 食卓へ出す前にいちご(またはおいしいトッピング)をケーキの中央に乗せてください

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



夢を現実に アレン・インターナショナル <http://www.jackieallen.jp>

レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。