はなまる健康院

住所：石巻市向陽町４丁目 1-3
TEL：0225-98-5351

料理名	登米市の米粉でチーズケーキ



【材料】

クリームチーズ 200g、サワークリーム 20g、全卵 M サイズ ２個、砂糖 80g
スイーツ米粉 20g、生クリーム 100ml、レモン汁 大さじ１～２、バニラエッセンス 少々

【作り方】

・クリームチーズとサワークリームを室温に戻し、よく混ぜる。
・全卵と砂糖を加え、スイーツ米粉を振るいながら全体に混ぜる。
・生クリームとレモン汁、仕上げにバニラエッセンスを少々加える。
・15 センチの丸形に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで 40～50 分、湯煎焼きする。
（天板に水を入れて焼く）
・粗熱を取り、型に入れたまま冷蔵庫で２～３時間冷ます。
（一晩冷ますとよりおいしくなります。）