

さくらんぼのチーズケーキ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
クリームチーズ	20g	80g	① クリームチーズは室温に戻しておく。 ② オーブンは180℃に予熱しておく。 ③ ダークチェリーは汁気を切り、好きな大きさに切る。 ④ ボールにクリームチーズを入れ、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。 ⑤ ④にさとう、たまご、生クリーム、レモン汁、バニラエッセンスの順に加えよく混ぜる。 ⑥ ⑤にホットケーキミックスを加え、粉気がなくなるまで混ぜ、型に入れる。 ⑦ 180℃のオーブンで約20分焼く。
たまご	6.5g	1/2個	
さとう	9g	大さじ2	
生クリーム	20cc	80cc	
レモン汁	1.5g	小さじ1強	
バニラエッセンス	少々	少々	
ホットケーキミックス	10g	40g	
ダークチェリー缶詰 <small>(アメリカンチェリーシロップ煮)</small>	10g	40g	
アルミカップ	1枚	4枚	

