

# 炊飯器で作る米粉のチーズケーキ

さわやかライフ鶴岡田川



## 材料 / 4人分

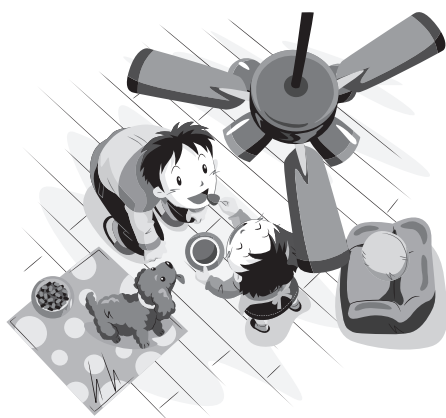
クリームチーズ	200g
ヨーグルト	50g
卵	3個
生クリーム	100g
上白糖	70g
(好みによって増やしてもよい)	
米粉	40g
レモン汁	大さじ1
無塩バター	60g
サラダ油	少々

## 用具

ミキサー・炊飯器

## 作り方

- ① クリームチーズとバターを室温にもどす。
- ② ①とヨーグルト、卵、生クリーム、上白糖、米粉、レモン汁をミキサーにかける。
- ③ 炊飯器の内釜にサラダ油をぬり、②を流し入れる
- ④ 炊飯のスイッチを押す。
- ④ 炊飯が完了したら、皿に取り出す。



## ポイント

炊飯器によって焼きあがりに差が出るので、生焼けに注意する。