



抹茶のチーズケーキ



【材 料】 8 個分

クリームチーズ…200g
バター……………30g
上白糖……………60g
牛乳……………80cc
ホットケーキミックス…100g
抹茶……………小さじ1
お好みの紙カップ…8 個



Point

*** 温度調節付きの
トースターなら、オーブン
と同じように手軽に
焼くことができます！**



おいしいぞ〜♪

【作り方】 所要時間 35 分

*ホットケーキミックスと抹茶はよく混ぜておく。
*オーブンは 170 度に温めておく。

- ① クリームチーズは耐熱容器に入れてレンジで温めてやわらかくしておく(600w→1分)
- ② ①に砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ バターもレンジで溶かしておく(600w→20秒)
②に入れて混ぜる。
- ④ ③に牛乳を少しずつ入れて混ぜる。
- ⑤ ④にホットケーキミックスと抹茶を合わせたものを入れてよく混ぜる。
- ⑥ カップにつき分けてオーブンで焼く(170度→20分位)

*竹串などを刺して
生地がつかなければ
OK です。

