

## 米粉スティックチーズケーキ

### イチゴチーズケーキ

バター	100g	クリームチーズ	250g
砂糖	50g	砂糖	20g
卵	1個	無塩バター	30g
牛乳	10cc	生クリーム	150cc
米粉	120g	牛乳	50cc
		卵	2個
		バニラエッセンス	少々
		米粉	30g
		レモン汁	大さじ2
		イチゴジャム	30g



バターは室温にしてボウルに入れ、しっかり混ぜる。  
クリーム状になったら砂糖と卵を入れて滑らかにする。



米粉120gをふるいながらに入れて混ぜる。  
オープンシートを敷いた天板に移し平らにする。



を170度のオーブンで5分焼く。

ボウルにクリームチーズと無塩バターを入れて混ぜる。  
柔らかくなったら砂糖と卵2個を良く混ぜ合わせる。



に生クリームと牛乳を入れる、レモン汁、  
バニラエッセンスも入れ混ぜる。



イチゴジャム味にする場合は、ここでイチゴジャムを加える。

米粉30gをふるってに入れてよく混ぜる。



の上にを流し入れて、170度のオーブンで45分焼く  
(途中前後入れ替え)。

荒熱がとれたら天板から出して適当に切り分ける。  
冷やしてから食べると美味しい。



オリジナルの場合はイチゴをのぞくだけ。