米粉のチーズケーキ



材料 (作りやすい分量)

米粉	50g
クリームチーズ	200g
砂糖	70g
卵	2個
生クリーム	1カップ
レモン汁	大さじ1と1/2

作り方

1. 柔らかくしたクリームチーズに、砂糖を入れ、よく混ぜる。
2. (1)に溶き卵を少しずつ入れ、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3. (2)に生クリーム・米粉の順に入れその都度よく混ぜる。
4. 粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせたらレモン汁を加えざっと混ぜる。
5. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに流し入れる。
6. ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの弱を選択し、タイマーを30分に設定してグリルを点火する。

冷蔵庫で冷やすとおいしい