チーズケーキ



材料 (作りやすい分量)

クリームチーズ	200g
砂糖	50g
卵	2個
小麦粉	大さじ3
ヨーグルト又は生クリーム	1カップ

作り方

1. 柔らかくしたクリームチーズに、砂糖・卵・ヨーグルト(又は生クリーム)・小麦粉の順に入れ、その都度よく混ぜる。
2. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(1)を流し入る。
3. ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後そのまま余熱10分で焼き上がり。
4. ダッチオーブンから出して、冷蔵庫で冷やします。