

● チェリーチェリーチーズケーキ

栄養成分 1人分(1/8量分)

エネルギー	243kcal
たんぱく質	3.7g
カルシウム	44mg
食塩相当量	0.2g

材料 直径18cmの焼き型1台分

クリームチーズ 150g

【A】

小麦粉 80g

ベーキングパウダー 小さじ1

【B】

砂糖 75g

卵 1個

生クリーム 150ml

レモン汁 小さじ1

バニラエッセンス 少々

シロップ漬けチェリー(市販) 24粒

粉砂糖 適量



作り方

〈下準備〉

クリームチーズは室温にもどしておきます。
型の内側にバター(分量外)を塗り、底と側面にオーブンシートを敷いておきます。
オーブンを180℃に温めておきます。

- 1 Aの小麦粉とベーキングパウダーを合わせ、2回ふるいます。
- 2 室温にもどしたクリームチーズとBをボウルに入れ、ホイッパーでよく混ぜ合わせます。(1)とバニラエッセンスを加えてさらに混ぜます。
- 3 (2)にシロップ漬けチェリーの半量を加えてざっくり混ぜ、型に流し入れ、残りのチェリーをトッピングとして飾ります。
180℃のオーブンで30～40分、表面に焼き色がつくまで焼きます。
- 4 焼き上がったらオーブンから取り出し、粗熱が取れたら型から外して粉砂糖を茶こしなどでふります。

レシピ考案者

東京都文京区小学校栄養士

松丸 奨先生

市販のシロップ漬けチェリーを使うことで、ご家庭でも手軽においしいおやつが作れます。クリームチーズの分量の3割をリコッタチーズにすると、より爽やかな味わいのイタリアンチーズケーキに早変わり。ぜひお試しください!