



混ぜて焼くだけなのに味は本格派。よく冷やして召し上がれ！

材料（高さ4.5～5cm×15～18cm角のケーキ型1個分）

クリームチーズ・・・・・・・・250g	ブルーベリー・・・・・・・・適量
サワークリーム・・・・・・・・40g	ミント・・・・・・・・適量
薄力粉・・・・・・・・大さじ1	
卵・・・・・・・・1個	クッキングシート・・適量
牛乳・・・・・・・・65ml	
砂糖・・・・・・・・50g	

作り方

- ① クリームチーズは室温に戻し柔らかくしておく。薄力粉はふるっておく。
- ② ①のクリームチーズを2～3回に分けてフードプロセッサーに入れ滑らかになるまで攪拌する。他の材料を全て加え、滑らかになるまでフードプロセッサーにかける。
- ③ ケーキ型にクッキングシートを敷き、②を流し入れる。キャセロールに入れ蓋をして、調理モード[パン]で20分焼く。
- ④ 取り出して、食べる直前まで冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 好みの大きさにカットし器に盛り、ブルーベリーとミントを飾る。