



## 抹茶のチーズケーキ



### 【材 料】 8 個分

クリームチーズ…200g  
バター……………30g  
上白糖……………60g  
牛乳……………80cc  
ホットケーキミックス…100g  
抹茶……………小さじ1  
好みの紙カップ…8 個



Point

**\* 温度調節付きの  
トースターなら、オーブン  
と同じように手軽に  
焼くことができます！**



おいしいぞ〜♪

### 【作り方】 所要時間 35 分

\* ホットケーキミックスと抹茶はよく混ぜておく。

\* オーブンは 170 度に温めておく。

- ① クリームチーズは耐熱容器に入れてレンジで温めてやわらかくしておく(600w→1分)
- ② ①に砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ バターもレンジで溶かしておく(600w→20秒)  
②に入れて混ぜる。
- ④ ③に牛乳を少しずつ入れて混ぜる。
- ⑤ ④にホットケーキミックスと抹茶を合わせたものを入れてよく混ぜる。
- ⑥ カップにつき分けてオーブンで焼く(170度→20分位)

\* 竹串などを刺して  
生地がつかなければ  
OK です。

