

つくってみませんか？

たまごを使わず豆乳で代用♪



<いそせん米粉のチーズケーキ>

材料(5人分)

クリームチーズ	A	...	100g
三温糖		...	45g
米粉		...	13g
豆乳		...	40g
生クリーム		...	45g
いそべせんべい(みみ)		...	40g

紙カップ ... 4個



作り方

- ① クリームチーズは室温においてやわらかくしておく。小さく切っておくのもよい。
- ② 大きめのボールにクリームチーズ、三温糖、米粉、豆乳、生クリームの順に入れ、ハンドミキサーなどでよく混ぜる。
- ③ 磯部せんべいのみみを入れ、②を流しオーブンで焼く。(180℃20分)

※給食では温かいまま出しますが、ご家庭では冷やして食べてください。

