

# チーズ豆乳ケーキ (10分)

クリームチーズ 170g

さとう 80g

たまご 2ヶ

油 20g

調整豆乳 50g

米粉チーズ 20g

バニラエッセンス 少々

B (薄力粉 80g

ベーキングパウダー 5g

1. クリームチーズは室温に置きやわらかくして泡立て器で練ってなめらかにする。

2. さとうを加えて白っぽくなるまで混ぜる。

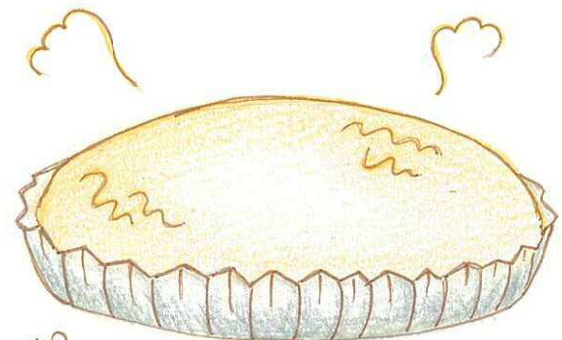
3. たまごを少しづつ加え混ぜる。

4. 油を加えて混ぜる。

5. Aも加えて混ぜる。

6. Bを合わせてふるい(5)に加えへらに持ちかえて混ぜる。

7. 生地を好みの型またはアルミカップに入れ170℃のオーブンで20分焼く。



18cmのタルト型を使いました。

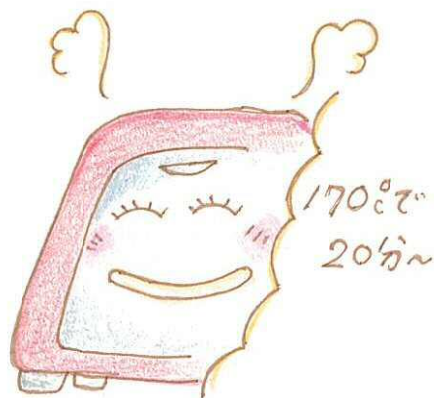
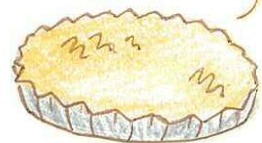


蒸しても 美味しいよ



20分蒸します。

蒸すとふくらみがなくなるけどすこしく美味しいです。



170℃で 20分

