

米粉チーズケーキ

今月のおすすめ



～材 料～
(子ども4人分)

プレーンヨーグルト	80g
ピザ用チーズ	50g
豆乳	30g
砂糖	30g
サラダ油	20g
レモン汁	10g
米粉	50g
ベーキングパウダー	3g



～作り方～

- ① 鍋に豆乳、チーズを入れ火にかける。チーズが溶け出したら火を止めよく混ぜる。
- ② ボウルに①、ヨーグルト、砂糖を入れ混ぜた後、米粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜ、最後に油、レモン汁を加える。
- ③ 鉄板に流し入れ、160℃のオーブンで20分程焼く。

