

## ベークドチーズケーキ（直径21センチのケーキ型1台分）

### 材料

[台]

グラハムクラッカー----- 8枚（140グラム）

バター（あれば食塩不使用又は無塩）----- 60グラム

[生地]

クリームチーズ ----- 400グラム

グラニュー糖 ----- 180グラム

卵 ----- 2個

プレーンヨーグルト（無糖） ----- 40グラム

レモン（レモン皮1個分 レモン汁大さじ1）----- 1個

薄力粉、コーンスターチ ----- 各大さじ1

アプリコットジャム、 ----- 適宜

### 前もつて

- ◆ 卵とバターは室温に戻しておく
- ◆ レモンの皮はきれいに洗って黄色い部分だけすりおろし、レモン汁をしぼる
- ◆ クリームチーズは大きめのガラスボールに入れラップをかけ、電子レンジで30秒加熱して充分やわらかくしておく
- ◆ ケーキ型にバター（分量外）をぬる
- ◆ オーブンは180度に温めておく
- ◆

### 作り方

- ◆ クラッカーをポリ袋に入れ上からたたいて細かく砕く
- ◆ バターを加え、袋の上からもんでしっとりさせる
- ◆ ケーキ台の底に満遍なく敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく
- ◆ クリームチーズを泡立て器でよく練り、滑らかにする
- ◆ グラニュー糖、卵、ヨーグルト、レモン汁を順に混ぜる（1つが滑らかに混ざったら次、と言うように混ぜていく）
  - ◆ 薄力粉、コーンスターチをあわせてふるい、泡たて器で練らないようにしながら混ぜる）
- ◆ 冷やしておいた型に生地を流し込み、オーブンで40分～45分焼く
- ◆ 竹串で刺して生地が付いてこなければ出来上がり
- ◆ 冷めてから型からはずし、ジャムを塗る。

### メモ
