

# 6

月

RECIPE

## 塩と胡椒のチーズケーキ

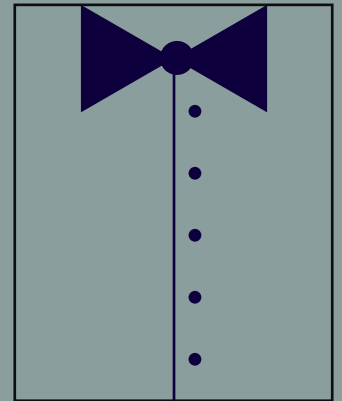
# THANKS PAPA

### 材料

クリームチーズ 200g  
サワークリーム 50g  
バター 20g  
グラニュー糖 40g  
卵L 1個(60g)  
塩 1つまみ  
黒胡椒 2つまみ

### 必要道具

ボウル  
スケール、  
ゴムベラ  
ホイッパー、  
オーブン  
パウンド型  
絞り袋



### 作り方

準備 クリームチーズとバターを常温に戻す

1. クリームチーズをゴムベラでまぜる。
2. 別のボウルでバター、グラニュー糖をまぜ、サワークリームと卵を入れてさらにホイッパーで混ぜる。
3. 1に2を少しずついれゴムベラで混ぜる
4. 塩と胡椒を加え混ぜ、パウンド型にオーブンシートを敷いて、絞り袋に入れた生地を絞り入れる。(ゴムベラで流し入れても可)
5. 170℃にオーブンをあたため、鉄板に湯をはり、25分焼く。  
粗熱をとったら冷蔵庫に入れ一晩寝かせ出来上がり!