

炊飯器で作れる超簡単チーズケーキ

最近の炊飯器は、ケーキを始めいろんな機能が付いているのでぜひ利用しましょう。

I. 『材料』

- ① クリームチーズ・・・250g
- ② 生クリーム・・・200cc
- ③ 卵・・・3個
- ④ 砂糖・・・80g
- ⑤ 小麦粉・・・大2
- ⑥ レモン汁・・・大1
- ⑦ 希望の命水・・・20cc (10倍濃縮なら2cc)



II. 作り方

上記材料全てをジューサーに入れ、攪拌した後に炊飯器で炊くだけ！

- ※ジューサーが無ければ泡立て器でも可。
- ※竹串を刺して生地がついてくる様なら、もう一度炊飯をする。
- ※出来上ったら、内釜を逆さにしてお皿に乗せ、冷めたら切り分ける。
(冷蔵庫で冷やすと美味しい)



(写真は3合炊き)

さらに…こんなケーキはいかがでしょう

I. 『材料』

- ① ホットケーキの素・・・200g
- ② りんご (薄くクシ型切)・・・1個
- ③ バター・・・30g
- ④ 卵・・・2個
- ⑤ 砂糖・・・大4
- ⑥ 牛乳・・・80cc
- ⑦ 希望の命水・・・20cc
(※10倍濃縮なら2cc、その場合は牛乳を100ccにして下さい。)



II. 作り方

- ① りんごは農薬処理をしてから、薄くクシ型に切り、お皿に敷き詰め、バター30gを入れ、ラップをし、レンジで2~3分加熱する。
- ② 卵2個を菜箸でほぐし、砂糖、牛乳、命水、りんごの煮汁、ケーキの素を混ぜ込む。
- ③ 炊飯器の底にりんごを放射状に敷き詰め、②を流し込む。
- ④ 炊飯器で炊く。(竹串に刺さる様なら再度、炊飯する。)
- ⑤ 出来上ったら、内釜を逆さにしてお皿に乗せ、冷めたら切り分ける。
(※どちらのケーキも旧式の炊飯器だとむずかしい場合があります)