

ご返送頂いたアンケートの中で、「ホットケーキミックスを使った手軽なレシピを紹介して欲しい」とのご要望を度々頂いています。そんなご要望にお応えした今回のレシピは、超簡単だけど本格的。焼きたてもおいしいですが、冷蔵庫で良く冷やして食べてもおいしいですよ！

手作り スイーツ

tezukuri
sweets



リクエストにお応え！ ホットケーキミックスを使った チーズケーキ

材料

【6cmマフィンカップ6個分】

クリームチーズ ……100g
プレーンヨーグルト ……120g
砂糖 ……50g
卵黄 ……1個分
ホットケーキミックス 80g
卵白 ……1個分
粉砂糖 ……適宜



①に砂糖半分と黄身を入れ
良くすり合わせます。



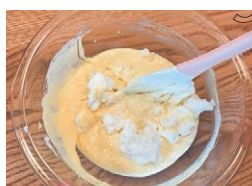
別のボウルに卵白と残りの砂
糖半分を入れ、角が立つまで
泡立えます。



180℃に予熱したオーブンで
25分焼いて粗熱を取ります。
粉砂糖をふって出来上がり。



②にプレーンヨーグルトと
ホットケーキミックスを入れ、
ダマがなくなるまで手早くか
き混ぜます。



③に④のメレンゲを2回に分
けて入れ、その都度ゴムヘラ
でさっくりと混ぜ合わせます。



⑤をマフィンカップの6分目
まで入れます。

Point

ホットケー
キミックスなので
粉ふるいは必要
なし！

Point

ホットケーキミックスの
ベーキングパウダーが
手助けしてくれますので、
程々でもOK！

ホットケーキミックスを使っているの、ある程度アバウトに作って
も大丈夫！お子様と一緒に作ってみたいか？金属の
型で焼いてもいいですが、クッキングペーパーの取り扱いや、焼いた
後の手軽さを考えれば紙製のマフィンカップの方がお手軽です！