

## < フライパンチーズケーキ >

<材料> (フライパン 20cm のもの 1台)

クリームチーズ 200g

A { 砂糖 大さじ3  
卵黄 1個  
バニラアイス 100g

ホットケーキミックス 50g (1/4 パック)



<作り方> (調理時間 10 分)

1. 耐熱ボールにクリームチーズを入れてラップをせずに 600w の電子レンジで 40-50 秒加熱する。
2. 1 をよく混ぜて、A をいれてよく混ぜる。ホットケーキミックスを入れて粉っぽさをなくなるまで混ぜる。
3. フライパンに合わせて、クッキングシートを切り、水で濡らして、よく絞る。フライパンに広げて、2 を入れる。生地が均一になるように広げて、フタをして、弱火で 25~30 分蒸し焼きにする。竹串などを指して、串に生地がくっつかなくなったら、火から外し、そのまま冷ます。
4. 食べやすい大きさに切り、盛りつける。

### ポイント

保存期間冷蔵庫で 3 - 4 日程度