

ポリ袋で作る モミモミチーズケーキ



チーズケーキがポリ袋でつくれます。材料を入れてモミモミ通りに材料を入れるのが、順番通りに材料を入れるポイントです。おいしく出来るポイントです。

材料

クリームチーズ200g(常温にしておく)
砂糖100g(甘め)お好みで
生クリーム100g
卵1個
冷凍ミックスベリー(無くてもok)
マドレーヌ型(100均15枚入り)
13個出来ませす

作り方



クリームチーズを冷蔵庫から出しておく(柔らかい方が混ぜやすい)



クリームチーズと砂糖、小麦粉をポリ袋に入れよくもむ



卵を入れよくもむ
生クリームを入れ空気を抜きしはる



モミモミする



先を小さみで切り型に流し込む塊があっても大丈夫!



冷凍フルーツを乗せオーブンで焼く



出来上がり!

170°C 20min 目安