



初心者の男子にも
作れちゃう簡単レシピ

大人の女性に贈るスイーツ♡

スティックチーズケーキ ～チャイ風味～

《材料》 14cm×14cm 角型 1台分（底が取れるもの）

ビスケット・・・・・・・・・・ 40g	紅茶の葉・・・・・・・・・・ 小さじ1
溶かしバター（食塩不使用）・・ 30g	しょうがの薄切り・・・・・・・・ 2枚
シナモン・・・・・・・・・・ 小さじ1/5	シナモン・・・・・・・・・・ 小さじ1
クリームチーズ・・・・・・・・ 150g	ナツメグ・・・・・・・・ 少々
バター（食塩不使用）・・・・・・・・ 30g	クローブ（あれば）・・・・ 少々
グラニュー糖・・・・・・・・・・ 40g	
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1コ	
生クリーム・・・・・・・・・・ 40g	
コーンスターチ・・・・・・・・・・ 小さじ4	



《準備》

- (1) クリームチーズ、卵は室温でもどします。
- (2) ビスケットを袋に入れ、めん棒を転がしながら細かく砕きます。溶かしバター、シナモンを加えてなじませ、型の底に敷き込みます。*溶かしバターは電子レンジ(500W)で1分加熱してね！

《作り方》

- ① 耐熱容器に生クリーム、紅茶の葉、しょうが、シナモン、ナツメグ、クローブを入れ、軽くラップします。電子レンジ(500W)で約30秒加熱し、しょうがを取り除いて粗熱をとります。
- ② ボウルにクリームチーズ、バターを入れ、ゴムベラでやわらかくなるまで練ります。
- ③ グラニュー糖を2回に分けて加え、泡立て棒ですり混ぜます。
- ④ よく溶きほぐした卵を一度に加え、泡立て棒でよく混ぜ合わせます。
- ⑤ ①の紅茶液、コーンスターチを順に加え、そのつどしっかり混ぜ合わせます。
- ⑥ 準備した型に流し、170℃に温めたオーブンで約30分焼きます。焼きあがれば型のまま十分に冷やし、好みの大きさに切り分けます。

一晩寝かせるとより一層おいしくなります！

