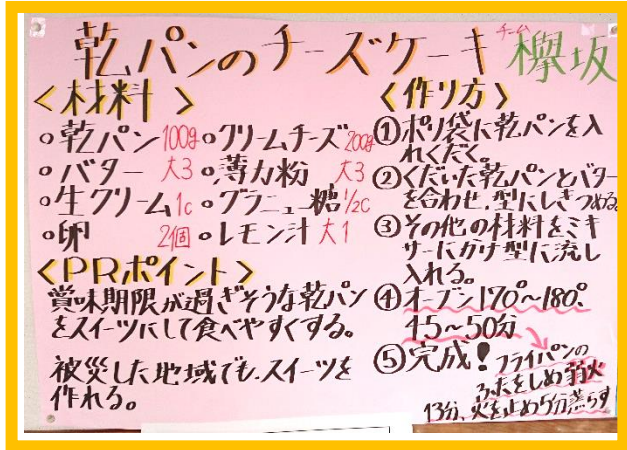


乾パンのチーズケーキ

◆ 材料 ◆

・乾パン	100g
・バター	大さじ 3
・生クリーム	1 cc
・卵	2 個
・クリームチーズ	200g
・薄力粉	大さじ 3
・グラニュー糖	1/2 cc
・レモン汁	大さじ 1



◆ 作り方 ◆

- ① ポリ袋に乾パンを入れて砕く。
- ② 砕いた乾パンとバターを合わせ、型にしきつめる。
- ③ その他の材料をミキサーにかけ型に流し入れる。
- ④ オーブン 170° ~180° で 45 分から 50 分焼く。
(フライパンのふたを閉め弱火 13 分、火を止め 5 分蒸らすのでも良い)

POINT!

賞味期限が過ぎそうな乾パンをスイーツにして食べやすくする。被災した地域でもスイーツを作ることができる。

講師から講評

菅原氏：災害時にも良いし、普段から作ることができる。実際、災害時も誕生日を迎える人はいるので、こういうレシピも考えておくとみんな元気になれるなと思った。