\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：8人分

- クリームチーズ：500g
- 砂糖：150g
- 卵：4個
- 生クリーム：200ml
- ビスケット（クラッシュしたもの）：200g
- バター：100g
- ミックスベリー：1カップ
- ペカンナッツ：1/2カップ
- レモンの皮：1個分

作り方

1. クラッシュしたビスケットに溶かしたバターを混ぜ、型に敷き詰める。
2. クリームチーズと砂糖を泡立てる。
3. 卵を一つずつ加えて混ぜ、生クリームとレモンの皮を加える。
4. 生地を型に流し込み、170℃で40分焼く。
5. 冷めたら、ミックスベリーとペカンナッツでリースの形に飾る。