＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- クリームチーズ：200g
- 砂糖：100g
- 卵：2個
- 生クリーム：100ml
- バニラエッセンス：少々
- グラハムクラッカー（クラスト用）：100g
- バター（クラスト用）：50g
- エディブルグリッター：適量
- ダークチョコレート（デコレーショ

作り方

1. グラハムクラッカーを細かく砕き、溶かしたバターと混ぜ合わせて底に敷き詰める。
2. クリームチーズと砂糖を滑らかになるまでよく混ぜ、卵を一つずつ加えていく。
3. 生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜ、底に敷き詰めたクラストの上に流し込む。
4. 160度のオーブンで約45分焼く。
5. 冷めたら、エディブルグリッターと削ったダークチョコレートをトッピングする。

ン用）：少々