＼ 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：4人分

- ブルーベリー：2カップ
- ショートクラストペストリー：1枚
- クリームチーズ：200g
- 砂糖：1/2カップ
- バニラエキス：小さじ1
- 生クリーム：100ml
- パウダーシュガー：装飾用

作り方

1. パイ生地を型に敷き、先にオーブンで部分的に焼きます。
2. クリームチーズと砂糖を混ぜ、滑らかになるまで泡立てます。
3. バニラエキスと生クリームを加え、さらに混ぜ合わせます。
4. 半焼きのパイ生地の上にクリームチーズの混合物を流し込み、その上にブルーベリーを並べます。
5. 再びオーブンで焼き上げ、完成後にパウダーシュガーで装飾します。