

## ブルーベリーチーズケーキ



### 材料（子ども5人分）

クリームチーズ	大さじ2
グラニュー糖	大さじ2
卵	1個
生クリーム	大さじ2
薄力粉	大さじ3
ベーキングパウダー	小さじ1/4
ブルーベリー	16個
（うち8個は飾りつけ用）	

### 作り方

- ① クリームチーズと卵は室温にもどす。オーブンを170℃で予熱する。
- ② クリームチーズはハンドミキサーでなめらかになるまでかき混ぜ、グラニュー糖を加えさらに混ぜる。
- ③ ②に卵を数回に分けて加えながらよく混ぜる。最後に生クリームを加えてなめらかにする。
- ④ 半量の薄力粉・ベーキングパウダーを加えざっくり混ぜる。
- ⑤ ブルーベリーと残りの粉類を加え、ヘラで切るように混ぜ込む。
- ⑥ ホイルに流し込み、最後に飾りつけ用のブルーベリーを上へのせ、170℃のオーブンで15分焼く。



アーモンドプードル（大さじ1）を入れてもおいしいよ！



**【子ども1人分栄養価 エネルギー111kcal たんぱく質2.6g 脂質6.3g 食塩相当量0.0g】**