



じゃがいものチーズフリン

広陵中学校1年 久保田 真 さん



分量（2人分）

- ・メークイン・・・・・・・・100g
- ・牛乳・・・・・・・・20ml
- ・生クリーム・・・・・・・・50ml
- ・クリームチーズ・・・・30g
- ・卵・・・・・・・・1個
- ・砂糖・・・・・・・・20～25g
- ・塩・・・・・・・・ひとつまみ

作り方

- ①メークインは皮をむき。1 cm角に切ってやわらかくなるまでゆでる
- ②湯を切ってつぶし、牛乳と混ぜる
- ③卵、砂糖、塩を混ぜる
- ④小鍋に②とクリームチーズを入れ、弱火でクリームチーズが溶けるまで温める。
- ⑤④を③に少しずつ加え、泡立てずに混ぜる
- ⑥こす
- ⑦150℃に予熱したオーブンで30分程度湯煎焼きする。
- ⑧焼き揚がったら粗熱をとって冷蔵庫で冷やす
- ⑨感染。お好みでカラメルソースなどかける。

湯煎焼きとは・・・

天板やバットに生地の入った型をのせて周りにお湯を張りながらオーブンで焼きあげる製法です