

# QUEEN'S RECIPE from

# Instagram



ヨーグルトで作る!?  
お手軽バスク風  
チーズケーキ!!

## ヨーグルトのバスク風チーズケーキ with フレッシュいちごのソース

材料(7cmのココット約3個分)

小岩井乳業	砂糖	50g
プレーンヨーグルト	卵	2個
クリームチーズ		200g

作り方(調理時間:焼成する時間、冷ます時間除き、約50分)

- 1 クリームチーズを常温に戻し、なめらかになるまで練り、砂糖を2~3回にわけて加え、すり混ぜる。
- 2 卵を1個ずつ溶きほぐして加えて混ぜ、ヨーグルトを加えさらに混ぜる。
- 3 クッキングシートを一度手でもんでから型に敷き、生地を流し入れ、トントンと型ごとたたいて、生地を行きわたらせ、空気をぬく。
- 4 220度でオーブンを予熱し、20分焼く。
- 5 焼けたら粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。

### フレッシュいちごソース

材料	いちご	7~8粒(約300g)
	グラニュー糖	150g
	レモン汁	大さじ1

作り方

- 1 いちごのヘタをとって、半分に切り、耐熱容器に入れる。上からグラニュー糖をふりかけて混ぜ、30分程置く。
- 2 レモン汁を①にかけて混ぜ、ラップはせず、電子レンジ(600w)で3分加熱する。  
\*吹きこぼれそうになったらレンジを止め、おさまってから再度スイッチを押す。
- 3 一旦取り出してアクをすくい取り、さらに4分程加熱する。
- 4 とろみがでたら、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

〈レシピ使用商品〉  
-ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
島根のこめたまご  
-小岩井生乳100%ヨーグルト