



乾パンでチーズケーキ

東海学園大学
チーム 森の中のレストラン



Point

消費期限が近い備蓄食品の乾パンを、バイクドチーズケーキのクッキー代わりに使ったデザートです。
サクサクとした食感が楽しめます！

🕒 調理時間：30分 🍴 カロリー(1人分)：約765kcal

✓ 材料に含まれるアレルギー品目(8品目中)：卵・小麦・乳



他の受賞レシピも
Webサイトで公開中！

減らそう！食品ロス



乾パンでチーズケーキ

Recipe

材料 (2人分)

- ・乾パン 60 g
 - ・バター 40 g
 - ・クリームチーズ 100 g
 - ・生クリーム 50 g
 - ・砂糖 25 g
 - ・卵 25 g
 - ・薄力粉 10 g
 - ・レモン汁 大さじ1
- ※型は12.5×12.5×6cmの丸型を使用

作り方

【事前準備】

- ・クリームチーズは常温に戻しておく。
- ・オーブンは170℃に予熱しておく。
- ・バターを溶かしておく。



- ① フードプロセッサーに乾パンを入れ、細くなるまで攪拌する。
💡 フードプロセッサーがない場合は、乾パンを袋に入れて麺棒でたたいて砕くことができます。
- ② 溶かしバターを加え、しっかりなじむまで攪拌する。クッキングシートを敷いた型に敷き詰める。
💡 型に敷き詰める際は、スプーンなどで隙間なく詰め込むのがポイントです。
- ③ フードプロセッサーにクリームチーズ、砂糖・レモン汁を入れ、クリームチーズがなめらかになるまで攪拌し混ぜ合わせる。
- ④ 卵と薄力粉を加え、さらに攪拌する。
- ⑤ 生クリームを加え、全体がよく混ざるまで攪拌する。
- ⑥ ⑤を②の型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで20分焼く。焼き色がつき、中まで火が通ったら粗熱を取り、型から取り出す。

