

# ♪チーズクリーム抹茶ケーキ♪

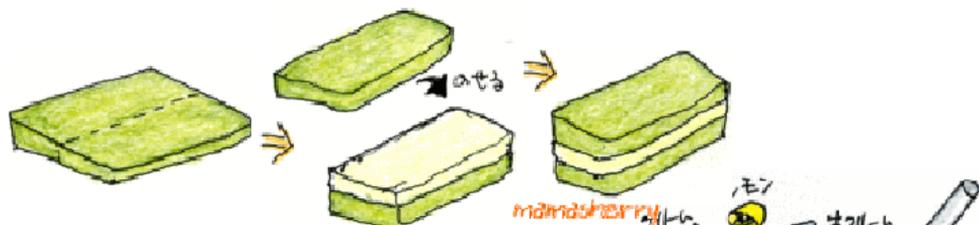
## <材料>

### スポンジケーキ用

- ・卵 2個
- ・砂糖 60g
- ・薄力粉 50g
- ・抹茶 10g
- ・牛乳 20cc
- ・バター 10g

### クリーム用

- ・クリームチーズ 120g
- ・砂糖 大さじ1
- ・生クリーム 50cc
- ・レモン汁 大さじ1



## <作り方> \*オーブン予熱 180℃

- 1.牛乳にバターを加えて溶かしておく。  
クリームチーズは室温で柔らかくしておく。
- 2.卵に砂糖を加え、しっかり角が立つまで泡立てる。
- 3.薄力粉と抹茶をあわせてふるい、卵に加える。
- 4.牛乳とバターを少しずつ加え、へらでよく混ぜ合わせる。
- 5.型に流し込み 15～16分焼いて、網にのせて冷ます。
- 6.クリームチーズに生クリーム、レモン汁、砂糖を混ぜる。
- 7.冷めたスポンジをふたつに切り分け、一枚の上にクリームを塗り広げ、もう一枚のスポンジをのせて、冷蔵庫で冷やす。

