

ココアチーズケーキ



材料（6個分）

- ◆ クリームチーズ 100g
- プレーンヨーグルト 200g
（◆ 水きりヨーグルト 100g）
- ◆ 卵 1個
- ◆ 生クリーム 100ml
- ◆ 砂糖 50g
- 薄力粉 大さじ1
- ピュアココア 大さじ3

作り方

（事前準備）

・ 水きりヨーグルトを作る。ボウルにザルを乗せてキッチンペーパーを敷く、又はコーヒーフィルターにヨーグルトを入れて、冷蔵庫で半日置く。（200g→100gにする）

1. フードプロセッサーまたはミキサーに◆を入れ、攪拌する。なめらかになったら薄力粉とココアを入れ、さらに攪拌する。
2. 型に流し入れる。
3. 180℃に予熱したオーブンで20分間焼く。

ワンポイントアドバイス

・ 焼きたてはトロトロ、冷蔵庫で冷やすと生地がしっとりとして、違った食感を楽しめます。

・ 水きりヨーグルトを使用することでカロリーダウン。