

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：8人分

- ドラゴンフルーツ：2個（ピューレにする）
- クリームチーズ：400g
- 砂糖：100g
- 卵：2個
- レモン汁：大さじ2
- グラハムクラッカー：200g（クラッシュ）
- バター：100g（溶かす）

作り方

1. クラッシュしたグラハムクラッカーと溶かしたバターを混ぜ、型に敷き詰めて冷蔵庫で冷やします。
2. クリームチーズ、砂糖、卵、レモン汁を滑らかになるまでよく混ぜ、ドラゴンフルーツのピューレを加えてさらに混ぜます。
3. 型にチーズケーキの生地を流し込み、180℃で約40分焼きます。
4. 冷めたら冷蔵庫で冷やし固め、スライスして提供します。