

～心のあかりの「サバイバルレシピ」～

防災訓練に参加すると、非常食のクラッカーなどをもらうことがあります。

このクラッカーも、手を加えると超～おいしいチーズケーキに変わってしまいます。ぜひ、お試しください♪

災害用クラッカーを使った 「チーズケーキ」の作り方

材料

- 災害用クラッカー1袋
- 卵2個
- レモンのしぼり汁1個分
- 砂糖50g
- クリームチーズ1箱
- 小麦粉大さじ1
- 生クリーム1箱



災害用クラッカー



①オーブンを170℃にあたためておく。

②災害用クラッカー(リッツなど)をビニール袋に入れ、めん棒で砕く。

その中に、バター1/4箱・砂糖40gを入れ、混ぜてからケーキ型に底に敷き、10分間焼く。

③ミキサーに、クリームチーズ1箱・レモンのしぼり汁1個分・卵2個・砂糖50g・小麦粉大さじ1を入れ、なめらかにしておく。

④生クリーム1箱を8分だてにして③と合わせ、②に入れて170℃で1時間焼く。