

使用商品



Plump, juicy,
and intensely blueberry.

まいにち食べたい ブルーベリー レアチーズケーキ

No-bake Blueberry Cheesecake

Recipe

ブルーベリーを
一晩漬けてジューシーに!
ゼラチン要らずの
簡単デザート!



ブルーベリーレアチーズケーキ

約カップ5個分

A	ヨーグルト	200g
	まいにち食べたい ブルーベリー	40g
	ビスケット	80g
	牛乳	適量
	クリームチーズ	200g
	グラニュー糖	40g
	レモン果汁	10g

【前準備】

- ① ドライブルーベリーをお湯にくぐらせて、ざるにあけて水気を切る。
- ② ヨーグルトに①をいれて混ぜ、冷蔵庫で一晩おく。

- ① ビスケットをフードプロセッサーかミキサーにかける。 ビニール袋に入れてめん棒などで叩いて砕いたらカンタン
- ② ①に牛乳を少しずつ入れて混ぜ合わせ、しっとりとしてまとまるくらいになったら、カップの底に詰める。
- ③ クリームチーズをボウルに入れ、湯煎にかけて滑らかにする。
- ④ グラニュー糖、レモン果汁を入れて混ぜ合わせ、グラニュー糖が溶けたら【前準備】のAを加えて混ぜる。
- ⑤ ②に④を入れて、冷蔵庫で2~3時間冷やす。

※ゼラチン不使用の柔らかい生地なので、器に入れて作ってください。