

# ～余った餃子の皮で～ レモンチーズケーキ(9個分)

## ●材料●

- ・クリームチーズ……………100g
- ・生クリーム……………70ml
- ・砂糖……………30g
- ・卵……………1個
- ・薄力粉……………小さじ1
- ・餃子の皮……………9枚
- ・レモン……………1個
- ・アルミカップ……………9個



## ▼作り方▼

※ 下準備:オーブン 200℃で予熱をする。

- ① レモンをよく洗い 2 等分にし、半分しぼり、半分は輪切りにして4等分のいちよう切りにする。
- ② ボウルにクリームチーズ・生クリーム・砂糖を入れ、ミキサーでペースト状になるまでよく混ぜる。
- ③ ②に卵を入れて混ぜ、薄力粉をふるい入れ、レモン果汁を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ アルミカップに餃子の皮を敷く。③を流し入れる。
- ⑤ 天板にのせてオーブンで中まで火が通り、こんがり焼き色がつくまで、15分程度焼く。
- ⑥ 粗熱が取れたら①で切ったレモンを乗せて完成。

## ポイント

餃子を作ったときに数枚余りがちな餃子の皮をお菓子にしました。  
レモンの酸味が効いた、さっぱりとしたチーズケーキとなっています。  
広島県産のレモンを使うことで、地産地消にもなります。  
混ぜて焼くだけなので、どなたでも簡単においしく作れます。



× 広島市  
The City of Hiroshima

このレシピは安田女子大学の  
学生が考案しました。