

くりむちーズケーキ

材 料 (18 cm ケ ー 丰 型 1 台 分)

[illegible][illegible]

作り方

ば、ろろーたまけのケ途す焼切
 たんん型底生子えけ
 を以にに地を
 10外パ敷を見
 分のラき型で
 間材フ詰に、
 茹料イめ流表
 で、す紙込が
 果、す紙込が
 肉、す紙込が
 をミオ、れい
 はキー、170
 ずサ、のオー
 しーブンで40分
 てに、のオープン
 あかペー、焼
 らけ、色
 熱、を
 をな敷、
 取めら、
 っかな、
 ってお、
 く。生の地ぼろ
 。つたくんを。そ
 170のオープンで40分～50分間焼く。ふたを
 焼き色がついたらアルミホイルで
 取り出し、あら熱をとり、冷蔵庫でよく冷やす。
 取り、栗の甘露煮を飾り付ける。