

## 簡単チーズケーキ

【材料】  
 リコッタ 200g  
 砂糖 50g  
 卵 L玉 1個  
 生クリーム 120g  
 小麦粉 大さじ3  
 レモン汁 大さじ2



【作り方】  
 [1] リコッタと砂糖を良く混ぜる  
 [2] 卵、生クリームを加え良く混ぜる  
 [3] 小麦粉を振るいながら加え、レモン汁も入れ混ぜる  
 [4] 型に流し入れ170度に予熱したオーブンで30分焼く  
 [5] 粗熱をとって冷蔵庫でよく冷やす

※混ぜる工程をすべてフードプロセッサーで行うと簡単にできあがります。

## リコッタの生ハム添え



【材料】  
 リコッタ  
 生ハム  
 黒コシヨウ  
 塩  
 オリーブオイル

【作り方】  
 [1] リコッタに黒コシヨウ・塩・オリーブオイルをかける  
 [2] 生ハムに[1]をのせ、包む

## アボガドのリコッタのせ

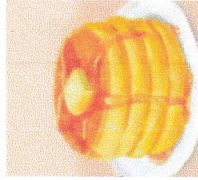


【材料】  
 アボカド 1/2個  
 三温糖 適量  
 リコッタ 大さじ3  
 ローストタマゴ 好み  
 はちみつ 小さじ山盛り2

【作り方】  
 [1] アボカドに三温糖をまぶす  
 [2] カットしたアボカドにリコッタを大さじ1.5ずつ盛る  
 [3] トッピングとして、タマゴをのせ、はちみつをかける  
 [4] 約4～5分、オーブンで焼く  
 [5] 別の皿に移したアボカドにリコッタを大さじ1山盛りずつかける  
 [6] クルミを砕き、はちみつをかける

※アボカドは強火で焦げ目が付くまで焼く

## リコッタパンケーキ



【材料】  
 ホットケーキミックス 150g  
 水 130cc  
 溶かしバター 10g  
 卵 1個  
 リコッタ 120g  
 塩 少々

【作り方】  
 [1] 卵を黄身と白身に分け、白身を角が立つくらいに泡立てる  
 [2] ボウルにホットケーキミックス、水、溶かしバター、塩少々、卵黄を入れ、混ぜる  
 [3] リコッタをさつくりと混ぜる  
 [4] 卵白を2回に分けて、ホペラ等で切るように混ぜる  
 [5] メレンゲをつぎまかないように、フライパンにバターを溶かし、[4]を焼く  
 [6] 普通のホットケーキと同じように表面がプツプツしてきたら返して焼き、出来上がり。