

おのみち♡チョコっとみかんケーキ

卯元幸江さん

材料 (3人分)

板チョコ (ビターとマイルド)	1枚分 (55g)
クリームチーズ	70g
卵	1個
薄力粉	大さじ2
自家製みかんジャム	25g
自家製レモンジャム	25g
自家製みかんのドライフルーツ	6枚
粉糖	適量



作り方

みかん、レモンのジャムとみかんのドライフルーツを作る。

レンジで少し加熱してやわらかくしたクリームチーズをボウルに入れ、泡だて器で混ぜる。

に溶き卵を少しずつ入れ、しっかり混ぜる。

にレンジで溶かしたチョコレートを入れ、しっかり混ぜる。

にふるった薄力粉を入れる。

をゴムベラでしっかり混ぜる。

にみかんジャム、レモンジャムを入れて、しっかり混ぜる。

レンジ対応のプラスチック容器にクッキングシートを敷き、の生地を流し入れる。

みかんのドライフルーツをのせる。

に軽くラップし、レンジ 500W で 4 分半加熱する。

を型から出し、粗熱がとれたら、好みの大きさに切る。

を完全に冷ます。

が冷めたら、粉糖をふりかけて完成。