

# ベイクド チーズタルト

チンで溶かして混ぜるだけ♪  
濃厚な甘じょっぱさが癖になる♡  
そのまま食べても◎  
土台のタルトとしても◎  
絶品です！

作り方を動画で確認する→



材 料		18cm丸タルト 1台分
☆タルト生地		別レシピ1台
☆チーズフィリング		
	牛乳	100g
	プロセスチーズ	60g
混ぜ	① 上白糖	50g
順番	② 薄力粉	10g
	③ 卵Lサイズ	1個
	④ マヨネーズ	15g
	⑤ バニラオイル	適量

1



## タルト台の準備

別レシピのタルトを空焼き  
予熱【200度】  
予め天板を入れて温めておく  
焼成【200度15分】

2



## チーズフィリング作り

耐熱ボウルにチーズと牛乳を  
入れてレンジ600W2分  
溶けたら、混ぜます。

3



別のボウルに材料を  
順番通りに入れて  
都度、混ぜ合わせます。

4



3の卵液と  
2のチーズ牛乳を  
混ぜ合わせます

5



## タルト台へ入れる

空焼きしたタルト台に  
チーズフィリングを入れます。  
※溢れないよう注意

6



## タルトを焼く

予熱【180度】  
予め天板を入れて温めておく  
オーブン【180度35分】

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。