

Cheesecake Bars

Bake at 350°F(180°C) for 12 minutes

- 1 stick butter(1/2 cup butter)--softened
- 1/3 cup brown sugar
- 1 cup flour
- 1/2 cup chopped nuts

- 1/4 cup white sugar (=4 tablespoons)
- 1 package (8 oz) cream cheese
- 1 egg
- 2 teaspoons milk
- 1 teaspoon lemon juice
- 1/2 teaspoon vanilla extract

*큰 볼에 버터, 브라운 설탕, 넣어 믹스 한 후 밀가루, 너트, 넣어 섞는다.

*8 inch 팬에 믹스 한 반죽 중 1 cup 빼고, 나머지 반죽을 팬에 넣어 손으로 꺾꺾 눌러 준다.

*오븐에 넣어 굽는다.--350°F(180°C)로 12분 굽는다.

*작은 볼에 흰 설탕, 크림치즈, 달걀, 우유, 레몬 주스, 바닐라 섞는다.

*12분 구운 후, 꺼내서 그 위에 작은 볼에 믹스한 것을 붓고, 밀가루 믹스해서 1cup 담아 둔 것을 붓는다.

*그리고, 다시 350°F(180°C) 해서 30 분 오븐에서 굽는다.

*식힌 후, bar 모양으로 자른다.