

CREAMY CHEESECAKE

Bake 350°F (180°C) for 30 minutes

- 2 packages of cream cheese soften (1 packages = 8 oz)
- 1/2 cup of sugar
- 1/2 teaspoon of vanilla
- 2 eggs

—crum crust—

- 1 1/2 cup graham cracker crumbs (digestive cracker also good)
- 3 tablespoons sugar
- 1/3 cup butter melted

*볼에 버터 녹여서 거기에다가 부순 크래커랑 설탕 넣어 섞는다.

*치즈 케익 팬에 잘 펴준다.

*또 다른 볼에 크림 치즈, 설탕, 바닐라를 먼저 믹스한다.

*믹스 한데다가 달걀을 넣어 믹스 한다.

*치즈 케익 팬에 먼저 부어 놓은 크래커 위에 크림 치즈 믹스 한 것을 부어서 골고루 펴지게 한다.

*오븐에서 구워낸 후 밖에서 시원할 때까지 식힌다.

*냉동실 보관요. 먹기 1 시간 전쯤 내어 놓는다.

*먹을 때 조각 케익 위에 체리, 블루 베리, 사과, 귤등을 같이 곁들여 내도 됩니다.

