

米粉料理教室

カボチャと米粉のバスクチーズケーキ



☆ワンポイントアドバイス☆
米粉はダマになりにくいので
混ぜ過ぎても大丈夫！

材料（4人分）

◎バスクチーズケーキ

- ・ かぼちゃ 200g
- ・ クリームチーズ 200g
- ・ 生クリーム 200g
- ・ バター 20g
- ・ 卵 2 個
- ・ きび砂糖 80g
- ・ 塩 ふたつまみ
- ・ レモン汁 大さじ1
- ・ **米粉 20g (大さじ1強)**

作り方

◎バスクチーズケーキ

- 1.【下準備】クリームチーズ、生クリーム、バター、卵を常温に戻す。
- 2.かぼちゃのワタを取る。皮付きのまま5cmくらいの大きさに切る。
- 3.耐熱ボールにかぼちゃを入れ、軽くラップをし、電子レンジ（600w）で5分加熱する。
- 4.粗熱を取り、大き目のスプーンでかぼちゃの皮を取り除く。
- 5.クッキングシートを型よりも大きめにカットしてくしゃくしゃにし、水に濡らしてからよく絞って型に敷く。（くっつきを防ぐため）
- 6.オーブンを300℃に予熱する。
- 7.クリームチーズにバター、かぼちゃ、きび砂糖と塩を入れハンドミキサーでよく混ぜる。
- 8.卵2個を2～3回に分けて入れ、よく混ぜる。
- 9.生クリーム、レモン汁を入れ、更に混ぜる。
- 10.米粉を入れ、混ぜる。
- 11.300℃に予熱したオーブンの中段に入れ、250℃で25分焼く。

メモ欄
