

# 簡単 レシピ倶楽部

Recipe club



かぼちゃのチーズケーキ

## 材料(カップ6個分)

- ・クリームチーズ 200g
- ・砂糖 100g
- ・生クリーム 100g
- ・卵 1個
- ・薄力粉 大さじ2
- ・かぼちゃ 200g  
(皮、種を取った正味量)

### 材料協力

- ジュビター
- ・クリームチーズ
- 鮮々館オオクボ
- ・砂糖、生クリーム、卵、薄力粉、かぼちゃ

## 作り方

0. クリームチーズを常温に戻す  
また、オーブンを170℃に温めておく
1. かぼちゃの皮と種を取り一口大に切る  
水大さじ1(分量外)を入れ、ふんわりとラップをかけて  
電子レンジ(600w)で5分～加熱する
2. やわらかくなったらフォークの背などで綺麗につぶす
3. ②に砂糖を加え泡立て器でよく混ぜる  
全体になじんだら常温に戻したクリームチーズを入れ、  
ダマがなくなるまで泡立て器を混ぜる
4. ③に卵と生クリームを入れて混ぜ、全体になじんだら  
薄力粉を加えて泡立て器でダマがなくなるまで再度混ぜる  
※ミキサーがある方は全てミキサーで作ってもOK!
5. 最後に生地をザルでこし、カップに6等分して流し入れる
6. 170℃に温めたオーブンで20～25分、生地がよく膨らみ  
中に火が通るまで焼く
7. 粗熱が取れたら完成!



用意する材料はこちら



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手ごねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ペーカリー・レインツリーという屋号で、イベント出店や手ごねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カナルチャーターセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。