

R6.12.16

さつま芋のバイクドチーズケーキ バニラアイス添え

材料（15cm丸型）

さつま芋 400g（正味 300g）

<A> 砂糖 20g

バター 10g

クリームチーズ 200g

砂糖 50g

卵 2個

牛乳 150cc

バニラアイス 適量



準備 クリームチーズは常温に。型にクッキングシート敷く。オーブン 200℃に余熱

1. さつま芋は 幅 1cmの輪切りにして皮を厚めにむき、1cm角に切る。
2. たっぷりの水に2～3分さらしてザルに上げ、水を切る。
3. ボールにさつま芋と水150ccを入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ 600wで 7～8分、竹串がスッと通るくらいに加熱する。
4. さつま芋をザルにあげ しっかりと水気を切り、ボールに入れて<A>を加え温かいうちにフォークやマッシャーで粒が無くなるまでつぶす。
5. 4のさつま芋ペースト 200gを取り分け、型の底一面にしきつめ、フォークの背で表面を平らにする。
6. 残りのさつま芋ペーストにクリームチーズと砂糖を入れ、ゴムべらで混ぜる。
7. 卵を1個ずつ割入れ、その都度泡だて器で混ぜる。牛乳も少しずつ入れながら混ぜる。
8. 型に生地を流し入れて、台に軽く打ち付けて表面を均一にする。
9. 200℃のオーブンで25～30分、表面がこんがりとするまで焼く。
10. 粗熱が取れたら型から外し、切り分ける。
11. バニラアイスをのせて出来上がり。

★おいしくなるポイント★

- ・さつま芋の皮を厚めにむくことできれいな色に仕上がります。
- ・さつま芋をしっかりつぶすことで、口当たりが滑らかになります。
- ・さつま芋の品種や状態によってはさつま芋自体が瑞々しく、焼いた後中心がトロツとすることもあります。焼き時間を増やさず、半熟具合を楽しんでください。



10月17号

オレンジページ