

かぼちゃの チーズケーキ



◇ 材料 18cmデコ型1台分

クリームチーズ	180g	パンプキンペースト	200g
砂糖	70g	グラハムクッキー	100g
卵	2個	無塩バター	50g
生クリーム	200cc		
薄力粉	20g		

◇ 作り方

- 前準備**
- ・クリームチーズ、卵、生クリームは常温に戻しておく。
 - ・型にグラシン紙を敷いておく。
 - ・オーブンは180℃に予熱しておく。

1. グラハムクッキーを厚めの袋に入れ、めん棒などで細かく砕く。
溶かしたバターを加え、手でよく揉みこみ、型の底に敷き詰め冷蔵庫で冷やしておく。
2. ボールにクリームチーズを入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜ、砂糖を加えて、更に混ぜる。
3. ほぐした卵を3回に分けて混ぜながら加える。
4. 薄力粉を振るいながら加えて混ぜ、パンプキンペーストを加えよく混ぜる。
最後に生クリームを加えて混ぜる。
5. 型に生地を流し込み、180℃のオーブンで約30分焼成。
焼き色がついたら150℃に温度を下げ、更に20分焼成。
6. 焼成後、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

♪ポイント♪
焼き上がりは
かなりゆるいですが
冷蔵庫で冷やすと
しっかり固まります

