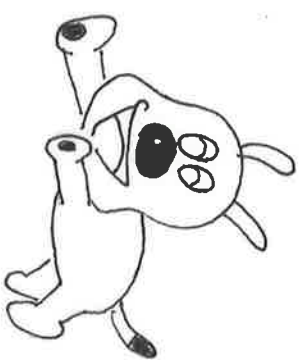
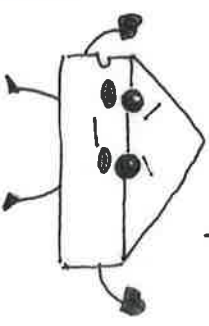


『 さつまいも の チーズ ケーキ 』

千〜ズ先輩



〜材料〜

- ・ さつまいも … 150g ・ 卵 … 1個 ・ 牛乳 … 50ml ・ 薄力粉 … 8.5g
- ・ 砂糖 … 35g ・ 生クリーム … 50g ・ グリートーズ … 100g

下準備

- ・ さつまいもは皮をむき、1cmの角切りにする。
- ・ 水を加えてアタ抜き、サランにあげる。
- ・ 耐熱容器に入れラップをして庫内中央に置き、ヤケウかけになるまで加熱する。
- ・ トーキ型の底とまわりにはバター（分量外）を薄く塗り、オーブでシートを敷く。

★ [レシニ500w 5分]

作りか

- ① 薄力粉以外の材料をミキサーに入れ、なめうかにはなるまで回す。
- ② ①をボールに入れ、薄力粉を加える。入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
- ③ 庫内には何も入れず、予熱する。〔オーブで（予熱あり）170℃〕
- ④ 型に②を流し入れ、角皿にのせる。
- ⑤ 予熱終了後、④を下段に入れて加熱する。〔170℃ 50分〕