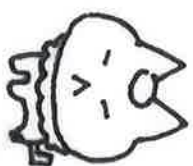


『さつまいものパイナップルケーキ』



チーザケーキおこ

＜材料＞

- ・クリームチーズ 100g ・生クリーム 100cc ・さつまいも 150g ・砂糖 50g
- ・しぼった小麦粉 20g ・卵 1個 ・薄力粉 20g ・バター 20g ・ビスケット 60g

① クリームチーズと
バターを室温で
柔らかくする。

② バターとビスケットを
厚みのあるビニールに
入れてビスケットが
細かくなるまで
砕く。

③ さつまいもを洗
い、細かく切る。
皮を剥いておく。

④ ラップをする。

⑤ 電子レンジ600
Wで3分加熱
する。

⑥ バックドロの底に
オーブンシートを
敷く。

⑦ ⑤を平らに敷き
詰め、冷蔵庫で
冷やしておく。

⑧ 材料を全てと
さつまいもを
ボウルに入れて
混ぜ合わせる。

⑨ 冷やしておいた
型に⑧を流し込み、
170度のオーブンで
35分焼く。
(焼き上がり後よく
おれど7分ほど
を流せる)

⑩ オーブンの扉を
開けておれどを
取り出し、おれど
を冷蔵庫で冷やす。

完成！