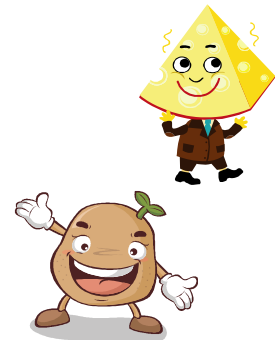


じゃがいもチーズケーキ

じゃが芋をマッシュすれば、あとは材料を混ぜて焼くだけの簡単なケーキです♪

材 料(1人分) 分 量

じゃがいも	8.3g(正味)
クリームチーズ	8.3g
生クリーム	8.3g
卵	10.6g
砂糖	4.2g
薄力粉	2.9g
レモン汁	1.3g



《作り方》

- ①オーブンは170℃に予熱しておく。
- ②じゃが芋は皮をむき、適当に切って水にさらしてから蒸してマッシュしておく。
- ③ミキサーに生クリーム、卵、じゃが芋、薄力粉、クリームチーズ、レモン汁を入れてなめらかにになるまで(目安は30秒くらい)攪拌する。

* POINT * 生地はあまり混ぜすぎないようにする。焼き上がりがしぼんでしまう。

- ④焼き型にオーブン用シートを敷き、③を流し入れ、170℃のオーブンで40分焼く。
オーブンは機種によって焼き具合が違いますので、温度・加熱時間は目安にしてください。

* POINT * しっかり冷めてから型から取り出す。

※参考までに…18cm丸型 1個分の分量は下記のとおりです。
大量調理の場合、大きな角型で効率的に焼いた方がよいでしょう。

材 料(18cm丸型1個) 分 量

じゃがいも	100g(正味)
クリームチーズ	100g
生クリーム	100g
卵	3個
砂糖	50g
薄力粉	35g
レモン汁	15ml

