



さつま芋チーズケーキ



* 材 料 * 4人分 *

さつまいも	80g	グラニュー糖	20g
クリームチーズ	70g	牛 乳	65g
卵	1個	小麦粉	10g

* 作 り 方 *

- ① さつま芋を蒸して、皮を取ってつぶす。
(電子レンジでもできます。)
- ② 室温でやわらかくしたクリームチーズを
なめらかに混ぜる。
- ③ ②にグラニュー糖と溶き卵を順に入れ混ぜる。
さらに牛乳と①のさつま芋を加えて混ぜる。
- ④ 小麦粉をふるいながら入れて混ぜたら、
型に流し入れる。
- ⑤ 180℃のオーブンで30～40分程度焼く。