かぼちゃのチーズケーキ



材料	(作りやすい分量)
かぼちゃ	400g(正味300g)
クリームチーズ	250g
サワークリーム	40g
砂糖	50g
卵	1個
牛乳	1/3カップ
薄力粉	大さじ1

下準備

1. ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。
2. クリームチーズは室温にもどす。
3. 卵は溶きほぐす。
4. 薄力粉はふるう。

作り方

1. かぼちゃは種とへたを取って皮をむき、薄切りにする。蒸気の上がった蒸し器に入れ、竹串がスーッと通るまで蒸す。
2. かぼちゃが熱いうちにフードプロセッサーに入れてペースト状になるまでかけ、室温にもどしたクリームチーズを2、3回に分けて加え、なめらかになるまでかける。他の材料もすべて加え、さらになめらかになるまでかける(※)。
3. オーブンシートを敷いたダッチオーブンに(2)の生地を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの中(標準)を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。
4. オーブンシートごと取り出して冷まし、オーブンシートをはがして食べやすい大きさに切り分ける。器に盛り、あればミント(分量外)適量を飾る。

まるでかぼちゃそのものを食べているような、しっとりなめらかな口当たりがクセになります。ハロウィンや冬至のおやつにもおすすめです

※フードプロセッサーが小さめの場合には、かぼちゃとクリームチーズ、サワークリーム、砂糖、卵ま

で加えてクリーム状にし、ボウルに移して牛乳とふるった薄力粉を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。また、フードプロセッサーがない場合は、かぼちゃが熱いうちにざるでこして他の材料とよく混ぜる。オーブンシートは、ダッチオーブンの蓋からはみ出す部分をはさみでカットします。

監修 武蔵裕子