

簡単パンプキンチーズケーキ(18cm型)

材料(4人分)

[ビスケット生地]

無塩バター……………60g
さとう……………40g
卵黄……………1個
小麦粉……………120g

[フィリング]

生クリーム……………200cc
クリームチーズ……………60g
さとう……………60g
小麦粉……………大さじ2強
かぼちゃ(皮をむいたもの)……………150g



【簡単パンプキンチーズケーキの作り方】

[ビスケット生地]

順に入れ、合わせてこねる。

型に合わせてのばす。

型にしく。

底にフォークでピケする。(穴をあける。)

[フィリング]

材料をすべてミキサーにかける。(かぼちゃは皮をむき、電子レンジか蒸し器で加熱処理したもの)

ビスケット生地の上に流し入れ、オーブンで焼く。(180℃に予熱したオーブンで25分~30分)

【かぼちゃ】

かぼちゃは、緑黄色野菜の王様といわれています。

カロテンやビタミンCなどはもちろん、タンパク質や脂肪も豊富で、栄養たっぷりの野菜です。

「冬至かぼちゃが」が有名ですか、旬は夏から秋です。