



蔵の匠カボチャのチーズケーキ



1. 薄力粉、バター、砂糖、卵をフードプロセッサーにかけて、途中でバニラオイルを足してまたかける。
2. 1を厚さ2cmに伸ばして、冷蔵庫で2時間寝かせる。



3. 2を麺棒でタルト型の大きさに伸ばして、型に敷き、フォークで生地に穴を開ける。
4. 冷蔵庫で1時間寝かしたら、160度のオーブンで約20分焼く。



5. カボチャを適当な大きさにカットして茹でる。
6. 5の皮を取り除き、フードプロセッサーにかける。



7. 泡立て器でクリームチーズをかき混ぜて、薄力粉と生クリーム加えて混ぜ合わせる。
8. 泡立て器で卵と砂糖を白くなるまで混ぜ合わせる。



9. 7に6と8を加え、シナモンを振って混ぜ合わせる。
10. 9を4に流し込み160度のオーブンで約40分焼く。
11. カボチャの種を飾る。

材料: タルト型(直径 21cm) 1個分
 蔵の匠カボチャ 1/4個(正味約 300g)
 クリームチーズ 200g
 生クリーム 100cc
 砂糖 90g
 卵 2個
 薄力粉 大2
 シナモンパウダー 少々
 カボチャの種(食用) 30粒
 タルト型

薄力粉	140g
バター	60g
砂糖	40g
卵黄	1個 + 卵白 少々
バニラオイル	少々

*9が余ったら、市販のタルト型でプチケーキもお楽しみください。

