

〈さつまいもと米粉のステックチーズケーキ〉

材料 (18cmスクエア型もしくは6号丸型1台分)

- ・ さつまいも(ふかしたのもの) 200g
- ・ 卵(Mサイズ) 2個
- ・ 砂糖(きび砂糖やてんさい糖など) 60g
- ・ クリームチーズ 200~250g
- ・ 米粉(JA あいづの米粉) 20g
- ・ 生クリーム 200ml

◆台をしく場合◆

- ・ 市販のココアクッキー
(バニラクリームの挟んであるもの) 10個

作り方

1. ケーキ型にクッキングペーパーを敷く。
2. ココアクッキーを細かくくだいてケーキ型に敷き詰める。型ごと冷蔵庫で冷やす。
(バニラクリームの挟んでないクッキーの場合は少量の牛乳を加えしっとりさせる。)
3. ふかしたさつまいもは温かいうちにマッシャーでつぶしておく。
4. クリームチーズは500wの電子レンジで1分温めやわらかくする。
5. オーブンを170℃で余熱する。
6. ブレンダーに米粉、砂糖、2~3等分にしたクリームチーズ、さつまいも、卵を入れ混ぜる。(ハンドブレンダーの場合は上記の材料をボールに入れ混ぜる。)
7. 生地を型に流し込む。(模様を書く場合は適量の牛乳に適量の純正ココア、砂糖を溶かしたココアソースを作り生地に模様を描く)
8. 170℃のオーブンで45分焼く。生地に竹串をさして何もついてこなければ焼きあがり。
9. 荒熱がとれたらラップなどで乾燥を防ぐようにして冷蔵庫で一晩(6時間ほど)寝かせる。
10. スティック状にカットしワックスペーパー、ラップ、アルミホイルなどで包む。

※ブレンダーがない場合※

- ・ 工程1、工程2は同じ。
- ・ 工程3でつぶしたさつまいもをなるべく裏ごしする。
- ・ 工程4、工程5は同じ。
- ・ 工程6でボールに砂糖と米粉を入れ混ぜる→2~3等分にしたクリームチーズを入れ混ぜる→卵を入れ全体が均一にクリーム色なるまで混ぜる→生クリームを入れなめらかなになるまで混ぜる→最後に裏ごししたさつまいもを混ぜる。
- ・ 以下、工程7~10は同じ。