



簡単チーズケーキを作ってみよう！

## かぼちやのチーズケーキ

18

毎週企画 北海道

北海道の南瓜(栗系)

1カット(250g)

ホクホク粉質系。  
変形・皮キズ・色ムラあり



本体 **158**円  
(税込 **171**円)

265136 冷蔵 タカナシ乳業

北海道クリームチーズ

220g

まろやかな塩味の口当りなめらかな  
クリームチーズ。  乳

(347kcal・食塩相当0.8g/100g) 賞味期間:4カ月



生乳:  
国産



大特価

特別価格

本体 **438**円  
(税込 **473**円)

材料 (18×24cmのバット1台分)

- 265136 北海道クリームチーズ ..... 200g
- 18 北海道の南瓜 ..... 250g
- 卵 ..... 2個
- 265071 白バラヨーグルト生乳100 ... 100g
- 砂糖 ..... 70g
- 薄力粉 ..... 40g

作り方

- 1 かぼちやは種とわたを除いて耐熱皿に並べ、ふんわりとラップをかけてレンジ(600W)で約5分加熱する。粗熱を取ってスプーンなどで果肉をすくい、ボウルに入れる。
- 2 温かいうちにかぼちやをつぶし、クリームチーズ、砂糖を加えて泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。卵、ヨーグルトを順に加えて混ぜ、薄力粉をふるい入れてよく混ぜ合わせる。
- 3 バットに②を流し入れ、180℃に予熱したオーブンで約40分焼く。粗熱を取って冷蔵庫で冷やす。