

# かぼちゃチーズケーキ

材料（18cmケーキ型）

・かぼちゃ(皮なし)	200g	・卵	2個
・クリームチーズ	200g	・牛乳	100ml
・砂糖	100g	・薄力粉	30g
・チョコペン	飾り用		

～下準備～

クリームチーズ、卵を常温に置いておく  
オーブンを180℃で予熱する  
型にシートをセットする

～作り方～

- ①かぼちゃをレンジ600wで約10分加熱し、温かい内に潰す
- ②クリームチーズをペースト状にし、砂糖を加えて混ぜる
- ③溶き卵、かぼちゃ、牛乳の順に加えてしっかり混ぜる
- ④薄力粉を振るいながら加えてさらに混ぜる
- ⑤型に流し込み、40分間焼く
- ⑥粗熱をとり、冷蔵庫でしっかりと冷やしてから切り分ける
- ⑦チョコペンで顔をかく



～下準備～  
クリームチーズ、卵を常温に置いておく  
オーブンを 180℃で予熱する  
型にシートをセットする

～作り方～

- ①かぼちゃをレンジ 600wで約 10 分加熱し、温かい内に潰す
- ②クリームチーズをペースト状にし、砂糖を加えて混ぜる
- ③溶き卵、かぼちゃ、牛乳の順に加えてしっかり混ぜる
- ④薄力粉を振るいながら加えてさらに混ぜる
- ⑤型に流し込み、40 分間焼く
- ⑥粗熱をとり、冷蔵庫でしっかりと冷やしてから切り分ける
- ⑦チョコペンで顔をかく



## かぼちゃチーズケーキ

材料（18cmケーキ型）

・かぼちゃ(皮なし)	200g	・卵	2個
・クリームチーズ	200g	・牛乳	100ml
・砂糖	100g	・薄力粉	30g
・チョコペン	飾り用		