

3/3 (木) 甘酒チーズケーキ (久保 桂奈さん)

(材料 直径15cm丸型1台分)

甘酒：200g
クリームチーズ：200g
たまご：2個
純米酢：大さじ1
小麦粉：大さじ2
┌レーズン：15g
└甘酒：大さじ1

(型用)

┌バター：10g
└小麦粉：大さじ2程

(飾り)

イチゴやミントなど：お好みで

- ① 甘酒、クリームチーズ、型用のバターは室温に戻して、たまごは室温に戻し、溶きほぐす。甘酒200gから大さじ1杯分を取ってレーズンにかけておく。
- ② 型に①のバターをまんべんなく塗り、小麦粉を全体に薄くまぶして、余分な粉は、はたいて取り除く。
- ③ 大きめのボウルに、①のクリームチーズを入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜて、①の残りの甘酒を加え、滑らかになるようによく混ぜる。
- ④ ③のボウルに①の溶きたまごを2回に分けて入れ、よく混ぜたら、酢を加えて更によく混ぜる。
- ⑤ ④のボウルに小麦粉をふるいながら入れて、サッと混ぜる。
- ⑥ ②の型に⑤を流し入れ、①のレーズンの水気を軽く切って、1箇所にかたまらないように散らす。最後に型を軽くトントンと台に落とし、無駄な空気を抜く。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンで25分焼く。焼き上がったから、粗熱を取って、冷蔵庫で冷まし、型から出して6等分して、お好みでフルーツなどを飾る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。