

## 里芋のチーズケーキ

合計加熱調理時間 約 **70分**

[1人分：482kcal/ 食塩相当量：0.5g]

しっとり優しい口当たり。

里芋のなめらかさを活かした、ヘルシーなチーズケーキです。



## 材料（8人分【1人分1切れ】）

|                  |       |
|------------------|-------|
| グラハムクラッカー（細かく砕く） | 150g  |
| 無塩バター            | 80g   |
| 里芋（皮をむいて半分に切る）   | 200g  |
| <材料a>            |       |
| クリームチーズ（常温に戻す）   | 300g  |
| 生クリーム            | 200cc |
| グラニュー糖           | 80g   |
| レモン汁             | 大さじ3  |
| 卵                | 2個    |
| 薄力粉              | 20g   |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

8人分【1人分1切れ】  
（直径21cmのケーキ型 1個分）

## 設定

| 設定 | モード   | 水蒸気量 | 時間  | 温度   | 風量 |
|----|-------|------|-----|------|----|
| 1  | スチーム  | -    | 20分 | 100℃ | -  |
| 2  | ホットエア | -    | 50分 | 160℃ | -  |

## 下ごしらえ

- ・無塩バターはポマード状にし、グラハムクラッカーと混ぜ合わせてケーキ型に敷き詰め、冷蔵庫に入れる。
- ・クリームチーズはポマード状にする。

## 作り方

1. 20mmのホテルパン1枚に里芋をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 粗熱を取る。
3. フードプロセッサーに2、<材料a>を入れて混ぜ合わせる。
4. ケーキ型に3の生地を注いで平らにし、20mmのホテルパン1枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。



**調理ポイント** ◆グラハムクラッカーのフィリングをケーキ型に敷き詰めたら、冷蔵庫でしっかりと冷やし固めること。