

## 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。