

## バスクチーズケーキ

合計加熱調理時間 約 **25分**

[1人分：299kcal／食塩相当量：0.3g]

濃い焼き色が特徴のバスクチーズケーキ。コクのあるしっとりなめらかな生地に香ばしい風味が広がります。



## 材料 (12人分)

クリームチーズ	400g
グラニュー糖	120g
薄力粉	30g
卵	220g
生クリーム	300g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。  
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

12人分  
(直径16cmのケーキ型 2台分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1 (ステップ1)	ホットエア	—	15分	280℃ (予熱温度：300℃)
1 (ステップ2)	ホットエア	—	10分	180℃

## 下ごしらえ

- ・クリームチーズはフードプロセッサーにかけ、柔らかくしておく。
- ・ケーキ型にオープンシート2枚を敷いておく。

## 作り方

1. クリームチーズにグラニュー糖、薄力粉、卵、生クリームの順で混ぜ合わせ、500gずつケーキ型に流し入れる。
2. グリッド1枚に1をのせて300℃で予熱後、【設定1 (ステップ1・2)】で加熱する。
3. 加熱完了後、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。6等分にカットし器に盛り付ける。



## 調理ポイント

- ◆生地になるべく空気が入らないように混ぜ合わせる。
- ◆高温で焼くことで独特の焼き色が付き、香ばしく仕上がる。
- ◆スチコンに食材を入れると、庫内温度が下がるため、高めの温度で予熱すること。