

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



豆腐と黒豆を使った和風テイストの  
抹茶チーズケーキ!



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・ちいさな絹とうふ  
・島根のこめたまご

## 豆腐の黒豆抹茶チーズケーキ

材料 (15cm径の丸型1台分)

ちいさな絹とうふ …2パック(160g)	溶き卵 ……………2個分
抹茶パウダー ……………10g	黒豆の甘煮 ……70~80g(水気を切った状態)
きび糖 ……………80g	
クリームチーズ ……………200g	
米粉 ……………大さじ1	

作り方 (調理時間:約1時間10分) ※冷やす時間除く

- 1 クリームチーズを常温に戻しておく。
- 2 クリームチーズをなめらかになるまでよく混ぜる。
- 3 フードプロセッサーに黒豆以外の食材を入れてなめらかになるまで攪拌する。  
(フードプロセッサーがない場合はミキサーやブレンダー、泡立て器でも可)
- 4 クッキングシートを敷いた型に生地を1/2ほど流し、黒豆を散らす。
- 5 残りの生地を流し入れ、170℃に予熱したオーブンで50分焼く。
- 6 オーブンから取り出し型のまま冷まし、粗熱がとれたら冷蔵庫でしっかり冷やし完成。