

QUEEN'S RECIPE from Instagram



和風
チーズ
ケーキ

ほうじ茶の香ばしさが広がる、

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・ほうじ茶ラテの素
・那須クラシックヨーグルト
・群馬の白たまご



ほうじ茶のバスク風チーズケーキ

材料（15センチの型1台分）

クリームチーズ	150g	プレーンヨーグルト	180g(水切り後100g)
ほうじ茶ラテの素	20g	無調整豆乳	150g
砂糖	70g	つぶあん	100g
卵	2個		

作り方（調理時間：約40分）※水切り・冷やす時間は除く

- 1 ザルにペーパータオルを敷いて、プレーンヨーグルトを入れ、冷蔵庫で一晩水切りをする。
- 2 室温に戻したクリームチーズをボウルに入れ、ホイッパーで混ぜてクリーム状にする。砂糖と塩を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 溶いた卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜる。混ぜたら水切りヨーグルトを加え、さらに混ぜる。
- 4 別のボウルに無調整豆乳とほうじ茶ラテの素を入れ、よく混ぜ合わせる。③に加え、さらに混ぜる。
- 5 型に軽く濡らしてくしゃくしゃにしたクッキングシートを敷き、つぶあんを全体に広げ、④を半量流し入れたら、つぶあんと混ぜるようにさっくり混ぜ、残りの生地を流し入れる。
- 6 250℃に予熱したオーブンで約20～25分焼く。
- 7 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。