

平成23年度米粉料理コンテスト入賞レシピ

『米粉のあっぷるチーズケーキ』

〔材料・分量（直径6cmのマフィン型5個分）〕

- ・クリームチーズ…100g ・バター…30g ・卵（全卵）…1個
- ・りんご…1/2個 ・りんごジュース…200CC
- ・砂糖（グラニュー糖）…25g ・米粉…70g ・ベーキングパウダー…小さじ1/2
- ・アプリコットジャム（仕上げ用）…少々

〈作り方〉

- ① クリームチーズ、バター、卵を常温に戻し、オーブンは180℃に予熱しておく。
- ② りんご1/2個の皮をむき、サイコロ状に切る。このとき、飾り用として皮付きでいちよう切りしたリンゴも少し準備しておく。
- ③②をりんごジュースで3分程度煮て、煮汁とリンゴに分けておく。
- ④ クリームチーズとバターを合わせ、よく混ぜる。
- ⑤④にグラニュー糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑥ 卵を溶いて、⑤に混ぜる。
- ⑦⑥にりんごの煮汁を大さじ5杯加えて、さらに混ぜる。
- ⑧⑦に米粉とベーキングパウダーを加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑨③のサイコロ状のリンゴを加え、つぶさないよう、優しく混ぜる。
- ⑩ マフィン型にいれ、飾り用のリンゴを載せて180℃のオーブンで30分程度焼く。
- ⑪ 表面がキツネ色に焼きあがったら、しばらく冷まし、仕上げにアプリコットジャムを表面に塗って出来上がり。

りんごジュースを使うことで、砂糖の分量を減らせてヘルシー！
りんご以外の果物や野菜でも楽しめますよ。

