



蔵の匠カボチャのプチチーズケーキ



材料: ミニタルト約50個分
蔵の匠カボチャ 1/4個 (正味約 300g)
クリームチーズ 200g
生クリーム 100cc
砂糖 90g
卵 2個
薄力粉 大2
シナモンパウダー 少々
カボチャの種 (食用) 適量
市販のミニタルト (9個入) 6袋



1. カボチャを適当な大きさにカットして茹でる。
2. 5の皮を取り除き、フードプロセッサーにかける。



3. 泡立て器でクリームチーズをかき混ぜて、薄力粉と生クリーム加えて混ぜ合わせる。
4. 泡立て器で卵と砂糖を白くなるまで混ぜ合わせる。



5. 3に2と4を加え、シナモンを振って混ぜ合わせる。



6. 5をミニタルトに流し込み、160度のオーブンで約15分焼いて、一度オーブンから出してカボチャの種を飾ったら、さらに約10分焼く。
※全体で約25分焼いてください。