

かぼちゃのスパイスチーズケーキ



材料：直径 15 cmの丸形 1 台分

カリフォルニアプルーン	60g	かぼちゃ	1/4 個
クリームチーズ	200g	砂糖	60g
卵	2 個	生クリーム	200ml
コーンスターチ	15g	シナモンパウダー	小さじ 1/2
ナツメグパウダー	ふたつまみ	クローブパウダー	ふたつまみ
塩	ひとつまみ	ドライあんず	50g

秋に食べたくなる、しっとりなめらかな口当たりのかぼちゃのチーズケーキです。スパイスの香りとドライフルーツの酸味は、濃厚なチーズの風味をより一層引き立てます。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

