

レシピ名.....木の山芋のチーズ蒸しパン.....

名前 速水彩葉

材 料	分量（4個分）	作 り 方
牛乳	70g	①耐熱ボウルに牛乳・バター・スライスチーズを入れて、600Wのレンジで1分30秒程温め、よく混ぜて溶かす。 ②クリームチーズを加え混ぜる。 ③ボウルに、卵黄と砂糖を半分入れて混ぜる。②を加えて混ぜる。 ④薄力粉をふるい入れて混ぜる。 ⑤別のボウルに卵白を入れて泡立てる。ある程度泡立ったら、残りの砂糖を2回に分けて加えさらに泡立てる。 ④に⑤を3回に分けて加える。1回目はホイッパーで混ぜる。2、3回目はゴムベラで下からすくいあげるようにやさしく混ぜる。木の山芋を加えて混ぜる。 ⑤生地を流し込む。180～190度に予熱したオーブンに湯煎をはり、これをのせて8～10分焼き、140度に下げて5分程焼く。
バター	12g	
スライスチーズ	1枚	
クリームチーズ	30g	
薄力粉	75g	
砂糖	35g	
卵	1個	
おろした木の山芋	10g	

〔写真〕

