

干し芋クリームチーズカップケーキ

今年も春の訪れが早く、校内でも桜の蕾みが大きくふくらみ始めました。卒業式の祝賀前の休日、手元に残っていたホッケーキミックスを使って、干し芋を使ったクリームチーズケーキを作ってみました。国内での干し芋の生産は約 9 割が茨城県産、主に 4 つの品種が使われ、生産の過程ごとに芋の色が変化すると同時に糖度が増していくそうです。青春もまた同じ。来週は高校卒業式。

【材料】カップ 10 個分

干し芋(市販)	80 g
クリームチーズ	100g
生クリーム	60ml
グラニュー糖	20 g
バター	30 g
卵	1/2 個
ホットケーキミックス	80 g



【作り方】

0. オーブンを 180℃ に予熱しておく。
1. 常温に戻したクリームチーズ 100g を容器に入れ、グラニュー糖 20g を 2 回に分けて加え、白くなるまで混ぜる。
2. 1 に生クリーム 60ml、溶いた卵 1/2 個分を加える。ここにホットケーキミックス 80g、溶かしたバター 30g も加え、良く混ぜる。固すぎるようなら少量の牛乳を入れて固さを調整する。
3. 干し芋を 1cm 角程度に細かく切り、2 に入れて合わせる。
4. 紙製マフィンカップの半分の程度にまで入れ、オーブン皿に並べる。
5. 180℃ のオーブンで 20 分焼いたら、でき上がり。