

どんどん
混ぜるだけ！

バターナッツかぼちゃの レアチーズケーキ



材料

バターナッツかぼちゃ	150g	粉ゼラチン	8g
☆クリームチーズ	100g	オレオ	1パック
☆ヨーグルト	100g	牛乳	大さじ1～2
☆砂糖	大さじ5		

作り方

- ① 袋にオレオを入れて細かく砕き、牛乳を入れてなじませる。
- ② 底にクッキングシートを敷いたケーキ型に①を敷き詰める。
- ③ かぼちゃの皮をむき、薄切りにする。耐熱ボールに適量の水を入れ、ラップをして電子レンジ600Wで4～5分加熱する。
- ④ フードプロセッサーに水気を切った③と☆印を入れて、滑らかになるまで混ぜる。
- ⑤ ④にふやかしたゼラチンを入れて混ぜたら冷蔵庫で冷やし固めて完成！