

おうちで作ろう！

小金井産♪ ルバーブ チーズケーキ



材 料	分量 (4人分)	作 り 方
クリームチーズ サワークリーム プレーンヨーグルト 卵 砂糖 ホットケーキミックス ルバーブ グラニュー糖	200 g 100 g 100 g 2個 70 g 70 g 100 g 50 g	①クリームチーズ、サワークリームは室温に戻しておく。 ②ルバーブは5mmくらいに切って、グラニュー糖をまぶしておく。 ③卵は溶いておく。 ④ボールに①を入れてよく混ぜる。 ⑤柔らかくなったら、砂糖を入れてよく混ぜる。 ⑥溶き卵を3回に分けて入れ、よく混ぜる。 ⑦ホットケーキミックスを入れてよく混ぜる。 ⑧②のルバーブを入れてよく混ぜる。 ⑨紙をしいた方に流し、170～180℃のオーブンで40～50分焼く。 ⑩焼きあがったら型からはずし、冷蔵庫で冷やせば出来上がり♪
ポイントなど 給食では、小さいアルミカップに入れて1人1個で作りますが、作りやすい分量の、18cmケーキ型1台分（約10人分）にしています。 生地を混ぜて焼くだけの簡単レシピですが、味は本格的！ 夏に旬をむかえる小金井の地場野菜ルバーブが、甘酸っぱくて美味しいケーキです♪		
1人分栄養価		
エネルギー	183 kcal	脂質 9.6 g
たんぱく質	4.8 g	食塩相当量 0.2 g