

# カップチーズケーキ

焼き菓子  
(チーズ系)



【材料】 (φ7.5 cm×7.5cm×高さ3cmのカップ4個分)  
 粉糖×2→生地量75g/個、クランブル×2→生地量70g/個

《生地》

ニッポン日本の米粉	10 g
クリームチーズ (室温に戻す)	100 g
グラニュー糖 (上白糖でも可)	35 g
卵 (M) (溶いておく)	60 g

生クリーム (乳脂肪40%以上)	100 g
レモン果汁	12 g

《飾り》

粉糖	適量
米粉クランブル	適量



【作り方】

※準備：オーブンは160～170℃に予熱  
 米粉とアマニのクランブルを作っておく

- ① ボウルにクリームチーズを入れて、ゴムベラで混ぜる。
- ② ①にグラニュー糖を加えて、さらに混ぜる。
- ③ ②に卵を加えて、混ぜ合わせる。
- ④ ③に日本の米粉、生クリーム、レモン果汁を加えて、混ぜ合わせる。
- ⑤ カップに④を8分目まで流し入れ、オーブン (170℃) で約30分焼く。  
(クランブルをのせるものはカップ7分目まで入れる)
- ⑥ 室温まで冷めたら、粉糖をふりかける。

《米粉とアマニのクランブル》

ニッポン日本の米粉	30 g
アーモンドプードル	25 g
ニッポンローストアマニ粉末	5 g
グラニュー糖	30 g
無塩バター	40 g

【作り方】

- ① ボウルに日本の米粉、アーモンドプードル、ローストアマニ粉末、グラニュー糖を入れて混ぜる。
- ② 無塩バターを加え、切るように粉と混ぜ合わせる。
- ③ 両手を使い、バターを細かくそぼろ状にし、①の粉も混ぜ合わせる。  
\*焼くまでの間、冷蔵庫または冷凍庫に入れる
- ④ チーズケーキの上のせ (40g程度)、オーブン (170℃) で約30分焼く。  
残ったクランブルは、オーブン180℃で10分程度焼く。

余ったクランブルの活用方法・・・ヨーグルトやサラダの上にかけて食べる。

《ポイント》

- ① 生地は空気を入れないように、ゴムベラで混ぜる。
- ② オーブンの温度は生地が膨らんで割れない程度の温度に調節する。

【使用商品】



①アレンジ (米粉とアマニのクランブルのせ)  
フルーツヨーグルトトッピング



イチゴ、ブルーベリー、ミントクランブル

②アレンジ (米粉とアマニのクランブルのせ)  
サラダトッピング



オリーブオイル、塩、クランブル