

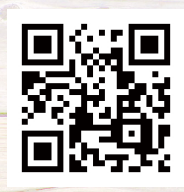
第34回 **こち**  
**楽楽Cooking**  
 らく らく クッキング

# バスクチーズケーキ

ガスマイルでは3ヶ月に1度の掲載ですが、メール配信サービスにご登録いただくと定期的に配信いたします。詳しくは、メール配信サービスページをご覧ください。



- 材料(15cm)**
- クリームチーズ …………… 250g
  - グラニュー糖 …………… 125g
  - 全卵 …………… 2個
  - 薄力粉 …………… 8g
  - 生クリーム …………… 150g



こちらから作り方の動画をご覧ください。

- 作り方**
- ① ボウルにクリームチーズを入れ、なめらかにする。
  - ② ①にグラニュー糖を入れ、ゴムベラで混ぜる。
  - ③ ②に卵の1/2量を加えて混ぜたら、残りを加えさらに混ぜる。
  - ④ ③にふるった薄力粉を加え、すばやく混ぜる。
  - ⑤ ④に生クリームを加えて混ぜ、パッセして型に流す。  
 ※クッキングシートをくしゃくしゃにして水で濡らし、型に敷く。
  - ⑥ 200℃のオーブンで20分程度焼き、さらに180℃で20分焼く。  
 ※オーブンによって違うため、温度と焼き時間は様子を見ながら試してみてください。

**山田 麻希 先生**  
 プロフィール  
 ・パティシエ  
 ・こち料理教室「スイーツ」講師

## ニビシクッキング 肉巻きおにぎり



「すき焼のたれ」で簡単甘辛ダレの出来上がり。冷めても美味しいので、お弁当にもピッタリです。

- 材料:(4個分)**
- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 牛肉(薄切り) ……200~300g | 大葉 ……………4枚        |
| ご飯 ……300g(茶碗2杯分)   | ごま油 ……………小さじ1・1/2 |
| 白ごま ……………小さじ1      | 塩 ……………2つまみ       |
| 小ねぎ ……………適量        | サラダ油 ……………大さじ1    |

- 【合わせ調味料】**
- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| すき焼のたれ ……………40cc | コチュジャン ……小さじ1・1/2 |
| 水 ……………大さじ2      | 塩 ……………小さじ1/2     |

- 作り方**
- ① ご飯にごま油、白ごま、塩、小口切りにした小ねぎを混ぜておく。  
 合わせ調味料は混ぜ合わせておく。
  - ② ①のご飯を4等分して俵型に握り、裏返した大葉の上に置く。  
 広げた牛肉の上に大葉ごと俵握りをのせ、ご飯が見えないように巻く。
  - ③ フライパンにサラダ油をひいて熱し、巻き終わりを下にして焼く。  
 転がしながら全面に焼き目を付けたら、蓋をして蒸し焼きにする。
  - ④ しっかりと火が通ったら、合わせ調味料を加えて煮詰めながら絡める。

### すき焼のたれ

醤油辛さを抑えたマイルドな味わいの「すき焼のたれ」です。肉の旨味を引き立てる「赤ワイン」入りで、香りとコクが段違いの美味しさです。

