

クリームチーズ大福

テーマ：今日から君も菓子職人

■材料（6個分）

【求肥】

- ・もち米粉 100g
- ・上白糖 20g
- ・水 130cc
- ・片栗粉 適量

【チーズクリーム】

- ・クリームチーズ 50g
- ・生クリーム 50g
- ・上白糖 20g
- ・レモン汁 1/2 個分

（・グレープフルーツジャム 適量）



■作り方

1. 求肥を作るため、ボウルにもち米粉、上白糖、水を入れて混ぜる。
耐熱容器（底が広く、薄いもの）に入れラップをして、600Wの電子レンジで3分加熱する。
2. 全体が固まったら片栗粉をまぶし、冷蔵庫に入れて、触れるくらいの熱さまで冷やす。
（求肥に片栗粉をふるいすぎると粉っぽくなってしまい美味しくないので注意！）
3. 冷ましている間にチーズクリームを作る。
クリームチーズは600Wの電子レンジで20秒ほど加熱し、なめらかにしておく。
ボウルに生クリーム、砂糖を入れ7～8分立てにする。
4. クリームチーズを加え、全体をよく混ぜる。レモン汁を入れて混ぜたら完成。
5. 求肥が冷めたら丸い抜型でぬく。
6. 中に完成したチーズクリームをはさみ、クリームがはみ出さないように、まわりをフォークで抑えたら完成。

※お好みで中にジャムを入れても美味しいです！

☆コツ：チーズクリームは固めの方が包みやすいです！絞って入れてもOK！