

# TOFU ベイクドケーキ

しっとりチーズケーキのようなスイーツです



## 材料(直径 18cm タルト型)

アーモンドプードル	……	120g
木綿豆腐	……	350g
長いも	……	50g
葛粉	……	大さじ2
白味噌	……	大さじ1
砂糖	……	100g
レモン汁	……	大さじ 11/2
米粉のケーキ	……	適量
なたね油	……	適量

## 作り方

- 1 タルト型に油を塗り、米粉のケーキをくずしながら底にしきつめる。
- 2 長芋はすりおろす。
- 3 豆腐は水切りをする。
- 4 2と3、アーモンドプードル、葛粉、白味噌、砂糖、レモン汁、をミキサーに入れ、なめらかなクリーム状になるまで攪拌する。途中2回程度、底からかき混ぜて均等に混ざるようにする。
- 5 型に入れて180℃に予熱したオーブンで40-50分程度、表面がきつね色になるまで焼く。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしていただく。