白花豆のスパイシーチーズケーキ

〈材料〉18cm型

・白花豆(S)(豆乳煮)	180g
・クリームチーズ	150g
・砂糖	30g
・卵	1個
・生クリーム	150g
・冷凍パイシート	2枚
・バター	適量
・ドライクランベリー	適量
・くるみ	適量
・オレガノ	小さじ1/2
・黒こしょう	適量
・はちみつ	適量

〈作り方〉
① オーブンを170℃で余熱しクリームチーズ、冷凍パイシートを室温に戻しておく。

② 冷凍パイシートを2枚重ねパイ型の大きさに伸ばし、型の内側にバターを塗ってから
パイシートを広げて敷き詰めて底の部分にフォークで空気穴を数カ所開ける。
(膨らみすぎないようにするため)

③ 花豆、クリームチーズ、生クリーム、砂糖、卵を全てミキサーに入れ混ぜ、
パイ生地の上に流し入れる。

④ 170℃に温めたオーブンで30分〜40分様子を見ながら焼く。
(オーブンによって焼き上がりが違うので時間で調節する)
(仕上がり目安：竹串などを刺して生地が付かなければok♫)

⑤ 焼きあがったら、表面にハケなどではちみつを塗りドライクランベリー、くるみを
トッピングして、最後にオレガノ、黒こしょうを振り完全に冷めるまで型から外さずに休ませる。

⑥食べやすい大きさに切り分け皿に盛り付けて完成♫

ポイント
白花豆は水煮のやり方で豆乳煮にしてから使うととても豆独特の香りも食感もマイルドになり
仕上がりが優しい味になります。
お子様のおやつにはスパイス抜きでオススメします。