

抹茶の風味、黒豆の上品な甘み。
大人のための

四季彩ごはん

黒豆抹茶チーズケーキ



黒豆抹茶チーズケーキ

【材料】(18cmの丸型1台分)

- 丹波黒豆(煮豆) 110g(1袋分)
- クリームチーズ 200g
- グラニュー糖 40g
- 溶き卵 2個分
- 生クリーム 1カップ
- 薄力粉 大さじ3
- クッキー 100g
- バター 50g
- 抹茶 適量

【準備】

- 薄力粉と抹茶大さじ1は合わせてふるう
- クリームチーズは室温に戻す
- オーブンは160℃に予熱する
- 型にオーブン用シートを敷く

【作り方】

- クッキーは厚手のポリ袋に入れ、めん棒などで細かく砕く。バターは耐熱容器に入れ、電子レンジ(600W)で約30秒加熱して溶かし、クッキーに加えて混ぜる。型に敷き詰めて冷蔵庫で冷やし固める。
- ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を加えて泡だて器ですり混ぜ、卵、生クリームを順に加えて混ぜ合わせる。%量の黒豆、粉類を加えてゴムべらで混ぜ、型に流し入れて台に2~3回、軽く落として空気を抜く。オーブンで約15分焼き、残りの黒豆を散らし、さらに約35分焼く。
- 粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- 器に盛って抹茶をふる。

調理時間

約20分

※焼く時間と冷やす時間は除く

今月のおすすめ商品



京都生協 抹茶 30g

抹茶原料(京都府産)を、石臼できめ細かく挽きました。

店舗 information



12月はイベントがいっぱい! クリスマスやお正月用品など、ハレの日の食卓こそコープにおまかせください!



12/1火・2水・3木・15火

きょうまるの日

電子マネー
チャージデー!



12/5土・6日

くらし応援
コープの日

ポイント5倍

※12月ピンゴ12/5(土)~スタート

12/12土・19土・23水・24木・28月・29火

12月の
臨時5倍
デー

調味料や買い置き品、
迎春用品のご準備は
5倍デーが
おトクです!

<年末年始営業案内>

- 大晦日12/31(木)は、全店よる8時に閉店いたします。
- 1/1(金)~3(日)は全店休業し、1/4(月)あさ10時から新年の営業を開始いたします。
- ★1月の「きょうまるの日(電子マネーチャージデー)」は1/4・5・6・15に実施!

発行 京都生活協同組合 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2020年11月23日・通巻676号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター
☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30(日休)



Web
Movie
公開中!



<https://www.instagram.com/kyotocoop/>



京都生協 公式
Facebook
フェイスブック更新中!
<https://www.facebook.com/kyotocoop>

