

フルーツチーズ饅頭

宮崎銘菓チーズ饅頭をアレンジしてみました♡

材料（16個分）

●生地●

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	4g
	(小さじ1)
砂糖	70g
無塩バター	60g
卵	1個
白ごま	適量

●餡●

クリームチーズ	100g
好きなHP耐熱ジャム	100g



作り方

■下準備■

- 1 バター、クリームチーズをそれぞれ室温に戻しておく。
- 2 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

■餡づくり■

- 1 クリームチーズを柔らかくなるまで練る。
- 2 ジャムを加えて、練り合わせる。
- 3 平らな容器に広げたラップ上に16等分(12gずつ)にわけておき、冷凍庫で2時間以上冷やし固める。

■生地づくり■

- 1 バターを柔らかくなるまで練る。
- 2 砂糖をまぜて、白くなるまで練りあわせる。
- 3 卵を数回に分け加えて練りあわせる。
- 4 ふるっておいた粉類を加えて混ぜ合わせる。
- 5 生地をまとめて冷蔵庫で30分以上寝かせる。

■仕上げ■

- 1 生地を16等分(約23gずつ)に分けて、冷やしておいた餡を包む。
- 2 180℃に予熱したオーブンで13分焼く。
(他の具材を混ぜ合わせるにより
焼き流れが起こりやすくなる為、様子をみて調整してください。)
- 3 焼きあがったら、柔らかいのでしばらく予熱で放置し完成。

《使用上の注意》home patissier 耐熱ストロベリー、耐熱アップル

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。包装状態のままでの加熱はできません。開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。