



健康オリーブ料理
レシピコンテスト2017
グランプリ作品

オリーブのしっとりチーズケーキ

作 者 西浦 美恵

コ メ ン ト

オリーブオイルと白味噌のおかげで、コクがあります。

オリーブを使用しているので、珈琲・紅茶はもちろん、白ワインにも合います。

また、オリーブオイルを入れたおかげで、冷やしても硬くならず、翌日も同じ質感のまましっとり柔らかく召し上がって頂けます。



オリーブを用いた健康長寿の島づくり推進協議会

材 料 (15cmホール)

作 り え

卵..... 2個

絹豆腐..... 200g

砂糖..... 大さじ4

小麦粉..... 大さじ3

白味噌..... 大さじ1

オリーブオイル..... 大さじ2

クリームチーズ..... 200g

瓶詰めオリーブ..... 12個

1. 豆腐を水切りする。

2. オリーブを3つに輪切りにする。

3. 型にシートを敷く。

4. オーブンを160℃に温める。

5. オリーブの実以外のものをフードプロセッサーにかける。

6. 5を型に流し入れ、輪切りのオリーブを飾る。

7. オーブンで35分程焼く。

8. 冷めたら盛り付ける。