

Recipe for Starter and Salads

\*  
\*

IQF 브리치즈  
호박 케익

“호박케익속에 IQF 브리 치즈가 쫄쫄!  
달콤 호박과 부드러운 치즈케익의 맛을 함께 느껴보세요.”

**IQF Brie Cheese**

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!  
브리치즈의 깊은 맛과 영양 까지 급속 냉동한 IQF 브리치즈  
Loss 을 제로! 정통치즈의 맛을 그대로 간직한 IQF 브리치즈

**Characteristics**

- 요리수준:easy
- 준비시간 35
- 조리시간: 15분
- 4인분 기준

**Ingredients**

- IQF 브리치즈 110g
- 호박 130g / 초리조 60g
- 밀가루 110g
- 아몬드가루 1스푼
- 베이킹 파우더 1티스푼
- Liquid cream 3 fl oz (8 cl)
- 올리브오일 1스푼 / 소금
- 녹인 버터 50g / 계란 2개
- 마늘 1개 / 빨간 양파 반쪽



**Recipes**

- 밀가루와 아몬드가루 베이킹 파우더 소금과 후추 조금을 모두 섞는다
- 반죽에 녹인 버터와 크린 계란 으깬 마늘 과 빨간 양파를 모두 넣어 섞는다
- 부드럽게 덩어리 지지 않도록 섞는다
- 호박과 초리조 를 오일 조금과 함께 불어 올린후 수분이 빠져나가게 만든다
- 케익 반죽에 IQF 브리치즈를 넣고 180도 에서 12분간 굽는다