

米粉のカステラ風シフォンケーキ

nippon

【材料】 (φ15のシフォンケーキ紙型1台)

《生地》

ニッポン 日本の米粉	70 g
卵 (M・3個：卵黄、卵白に分ける)	180 g
上白糖A (卵黄用)	20 g
B (卵白用)	45 g
はちみつ	25 g
米油 (サラダ油でも可)	25 g
みりん	10 g

《飾り》

粉糖	適量
----	----

【作り方】

※オーブンは160℃に予熱

- ① ボウルに卵黄と上白糖Aを入れて、色が黄色からクリーム色になるまで泡だて器で混ぜる。
- ② ①にはちみつ、米油、みりんを加えて、そのつど混ぜ合わせる。
- ③ 米粉を加え、しっかり混ぜ合わせる。
- ④ 別のボウルに卵白を入れて、泡だて器で混ぜ、メレンゲを作る。
- ⑤ 3～4回に分けて④に上白糖Bを加え、そのつど混ぜてメレンゲを作る。
- ⑥ ③に少量のメレンゲを加えて、ゴムベラでしっかり混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥より多めのメレンゲを加えて、泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ⑧ 残りのメレンゲのボウルの中に⑦を加えて、泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ⑨ 紙型に流し入れ、10cm程度上から落とし、大きな気泡を取り除く。または竹串で混ぜる。
- ⑩ オーブン (160℃) で30分焼く。
※5分間焼いた後、竹串で生地表面を十字に切り込みを入れる。
- ⑪ 焼きあがったら、逆さにして、冷ます。
- ⑫ 型から取り出し、切り分ける。

《ポイント》

生地に空気を入れすぎないように粉やメレンゲを混ぜ合わせる。

【使用商品】



焼き菓子
(メレンゲ系)



アレンジ
生クリーム+フルーツのせ



生クリーム、フルーツ、ミント