

シフォンケーキ

生地をつくる

ボールに卵黄、グラニュー糖を入れて、泡だて器でなめらかになるまですり混ぜ、牛乳、バニラエッセンスを加えて、さらに混ぜる。サラダ油を少しずつ加えながら、さらに混ぜたら、合わせてふるっておいた米粉、ベーキングパウダーを加えて、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。

メレンゲをつくる

ボールに卵白を入れ、グラニュー糖を2～3回に分けて加えながら、泡だて器で角がピンと立つまで泡立てる。（ハンドミキサーがあると便利）

生地をあわせる

の生地に のメレンゲを1/3加え、泡だて器でむらなく混ぜる。残りのメレンゲに混ぜた生地を入れ、ゴムべらでメレンゲを抱き込むようにふんわり混ぜたら、型に流し入れる。

焼く

オーブンを180度で予熱。180度で30分くらい焼く。竹串を刺して、生地がついてこなければ焼き上がり。カップを逆さまにして冷まし、完全に冷めたらナイフを入れて、型からはずしてできあがり。



<材 料>

（直径17cmのシフォン型1台分）

卵黄	3個
グラニュー糖	30g
牛乳	大さじ2
バニラエッセンス	5滴
	くらい
サラダ油	大さじ3
米粉	80g
ベーキングパウダー	
	小さじ1
卵白	4個分
グラニュー糖	45g

材料を正確に量ることがポイント