

## \* 米粉の台湾カステラ 18cmスクエア型1個 \*

**準備** スクエア型にクッキングシートを高さ8cmくらい高めにセットしておく。

### 【材料】

・卵 6個

卵黄と卵白を分ける。ボウルを2つ使用する。卵白に黄身が入らないように。

・無塩バター 100g } (合わせて50°Cくらい)  
・牛乳 100ml }  
・菓子用米粉 100g  
・グラニュー糖 120g



### 【作り方】

- 1.小鍋にバターと牛乳を入れ、よく溶かしておく。(50°Cくらい)
  - 2.中くらいのボウルに米粉を入れ、温めたバターと牛乳をホイッパーで混ぜる。
  - 3.卵黄を加えてよく混ぜる。
  - 4.大きめのボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで砂糖を少しずつ加えながら高速でたて、ゆるめのメレンゲを作る。角が曲がるくらいで、立てすぎない。
  - 5.卵黄生地の中にメレンゲを1/3入れ、ホイッパーで混ぜる。メレンゲ生地の中に残りの卵黄生地を入れ、ホイッパーで底からすくうように丁寧に混ぜる。
  - 6.型に生地を流し込む。天板に約80°Cのお湯を2cm高さ張る。オーブンで150°C、60分間、蒸し焼き。
  - 7.竹串を真ん中をさして生地がつかないこと。表面を手で触り、弾力があれば焼き上がった証拠。
  - 8.もしも、生地が生焼けであれば、萎むので、しっかりと見極める。
- 焼けたら、すぐに型から出し、シートもはがす。