



## 米粉ロールケーキ

### 材料

(生地) 卵 4 個、米粉 70 グラム、砂糖 85 グラム

(生クリーム) 生クリーム 200cc、生クリーム用砂糖 20 グラム、バニラエッセンス少量

### 作り方

#### 1. (生クリームを作る)

生クリームの全部の材料を一緒にして 7 分立てに泡を立てる。

#### 2. (生地を作る)

卵白に 45 グラムの砂糖を加えて、角が立つまで泡立てる。

#### 3. 卵黄に 40 グラムの砂糖を加えて白っぽくなるまで泡立てる。

#### 4. 卵黄のボウルに卵白を 3 回に分けて入れ混ぜる。

#### 5. 米粉を加えて軽く混ぜる。(米粉はふるわなくてよい)

#### 6. 鉄板に流して 180 度に予熱したオーブンで 12 分焼く。

#### 7. 生地が冷めたら、生クリームを薄く塗ってロールに巻く。

#### 8. 巻き終わったら、冷蔵庫で冷やす。

