

米粉DEシフォンケーキ

【材料】	(4個分)
お菓子用米粉	160g
卵	6個
砂糖	140g
水	100g
サラダオイル	100g



【作り方】

- ① 卵6個を割り、卵黄と卵白に分けてボウルに入れる。
- ② 卵白はハンドミキサーで泡立てる。全体的に泡立てば、砂糖70gを2回に分けて加え、よく泡立てる。
- ③ 卵黄は軽くつぶし、砂糖70gを加えてさらに混ぜる。
- ④ ③にサラダオイルを少しずつ加え混ぜ、さらに水を加えて混ぜる。
- ⑤ ②に④を加え、泡をつぶさないよう手早く混ぜ、そしてお菓子用米粉（160g）を加えてダマがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ できあがった生地を少し高い位置から型に流し込む。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンで30分焼く。
- ⑧ 焼き上がったら型ごとペットボトル等を用いてひっくり返し、冷まして出来上がり。

【ポイント】

- ☆ 米粉はふるわなくてよい。
- ☆ 生地を流し込んだ後、型の底面を台にトントンして空気を抜く。