

米粉のシフォンどら焼き

シフォンケーキ風のオリジナルどら焼きです！



材料（4～5人分）

ボウル①

卵黄(L)…6個
 砂糖…40g
 サラダ油…60cc
 水…40cc
 はちみつ…大さじ2
 米粉…130g

ボウル②

卵白(L)…6個
 砂糖…40g
 粒あん…1個に20g
 〔生クリーム…100ml
 砂糖…お好みの量〕

- 1 ボウルに卵黄を入れ、泡立て器で溶きほぐし、砂糖40gを加えて白っぽくなるまですり混ぜる
- 2 サラダ油を加えてさらに混ぜ、水、はちみつを加えてよく混ぜ、米粉を加えたらさっくりと混ぜる
- 3 別のボウルに卵白を入れハンドミキサーで泡立て、砂糖40gを3回に分けて加えて泡立て、メレンゲを作る（角が立つまで）
- 4 卵黄のボウルにゴムべらでメレンゲの1/3を入れよく混ぜる
- 5 残りのメレンゲのボウルに ④の生地を入れて泡をつぶさないようにさっくりと混ぜる
- 6 ホットプレートに生地を丸く広げ、弱火で焼く（※フタをしたら保温で様子を見ながら焼いてください）
- 7 中にあんこ、生クリームなどお好みで入れる

point / お好みでフルーツをトッピング