

米粉の シフォンケーキ



材料（シフォン型13cm 2個分）

① 卵白…4個分
グラニュー糖…40g
塩…ひとつまみ

② 卵黄…4個分
グラニュー糖…30g
米油…大2
牛乳…大3
バニラオイル…適宜
米粉…80g

【お好みで】粉砂糖、生クリーム、ミント

★オーブンは170°Cに温めておく

- 1 ボールに卵白と塩ひとつまみを入れ泡立て、8分立て位になったらグラニュー糖を3回位に分けて入れ、かためのメレンゲを作る
- 2 卵黄とグラニュー糖を別のボールに取り、白っぽくなるまで混ぜ、米油、牛乳、バニラオイルを入れ混ぜ、米粉入れてをよく混ぜる
- 3 メレンゲの1/3を ② に入れてよく混ぜる
残り2/3を入れてサクッと丁寧混ぜる
型に入れて170°Cで20分～25分焼く
- 4 焼いたら逆さにして冷ます
- 5 あら熱が取れたらラップをして乾燥を防ぐ
- 6 切り分け、粉砂糖を振り、ホイップした生クリーム、ミントを添える