

米粉のシフォンケーキ

(17cm型 1台分)



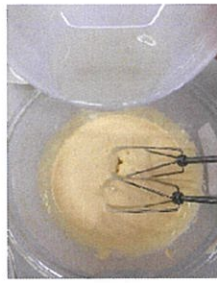
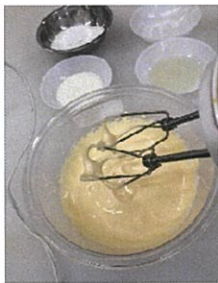
配合

料理・製菓用米粉	100g
卵黄	4個
グラニュー糖	40g
B.P	3g
牛乳	40g
サラダ油	40g
グラニュー糖	40g
卵白	4個

作り方

ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーでもったりするまで混ぜる

出来たら牛乳サラダ油を入れ混ぜる。出来たものに料理・製菓用米粉とB.Pを混ぜたものを投入ししっかりと混ぜる



もう一つのボウルに卵白とグラニュー糖を入れハンドミキサーで混ぜる

ツノが立つほどにメレンゲが出来れば、メレンゲの一部を卵黄のボウルに入れ混ぜる

混ぜれば、卵白のボウルにすべて移し、ゴムベラでJの字を書くように混ぜる

出来れば型に流し込み、竹串で中の気泡を整える。180℃のオーブンで35分焼成

焼き上がればすぐにひっくり返して冷ます

