

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
砂糖	100g
サラダ油	45g
水	45g
卵白	4個

作り方

ボウルに卵黄と砂糖の1/3の量を入れ、ハンドミキサーでもったりするまで混ぜる
出来たら水、サラダ油を入れ混ぜる。出来たものに料理・製菓用米粉を投入し
しっかりと混ぜる



もう一つのボウルに卵白と残りの砂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
混ざれば、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。170°Cのオーブンで40分焼成
焼き上がればすぐにひっくり返して冷ます

