

米粉のシフォンケーキ

酒田農村生活研究グループ協議会



作り方

- ① 材料を揃えておく。卵は卵白と卵黄に分けてボウル(大)に入れる。
- ② Aの卵白を泡立て器で少しほぐし、砂糖35gを加えてハンドミキサーで混ぜる。5分ごとにミキサーを休めて手で泡立てる。これを繰り返し、クレンジングクリームの泡のようなきめ細かい泡(ツノが立つくらい)になるまでしっかり泡立てる。
- ③ Bの卵黄に砂糖35gを入れてほぐし、サラダ油、牛乳を加えて均一になるまで混ぜる。さらに米粉、レモンの皮、ブランデーを加えてよく混ぜる。
- ④ ③に②のメレンゲを半分ほど入れて、ゴムベラで均一になるように混ぜる。
- ⑤ ④を残りのメレンゲの中に入れ、泡をつぶさないようさっくりと混ぜる。
- ⑥ 生地を型に流し込み、170℃に予熱したオーブンで40分間焼く。
- ⑦ 生地の重みを均一にするため、型を逆さにして冷ます。

材料/直径18センチシフォン型1台分

米粉	75g
サラダ油	30cc
牛乳	60cc
ベーキングパウダー	小さじ1
レモンの皮	適宜
ブランデー	小さじ2

A

卵白	4個分
砂糖	35g

B

卵黄	4個分
砂糖	35g

用具

シフォン型(直径18センチ)・泡立て器・ハンドミキサー・ボウル(大)2個・ゴムベラ・オーブン

ポイント

メレンゲを作る際は、ボウルに水気、油気がないように、洗ってよく拭く。

参考

ココアなどを加えてもおいしい。その場合、油脂分が多いのでサラダ油を控える。香り付けは、バニラエッセンスよりもレモンやゆずの皮のすりおろしを入れると自然でおいしい。