

# 米粉のシフォンケーキ

材料 18cmシフォン型 1台分

- |            |     |          |
|------------|-----|----------|
| ・ 卵黄(Mサイズ) | 2個  |          |
| ・ きび砂糖     | 20g |          |
| ・ サラダ油     | 30g |          |
| ・ 牛乳       | 20g | } 合わせておく |
| ・ お湯       | 40g |          |
| ・ 米粉       | 80g |          |
| ・ 卵白(Mサイズ) | 4個  |          |
| ・ きび砂糖     | 50g |          |



設定

①コンビモード0% 165℃ 45分

## ●作り方●

- 1 卵黄にきび砂糖を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる
- 2 サラダ油を少しずつ加えて混ぜる
- 3 牛乳+お湯(人肌程度)を少しずつ加えて混ぜる
- 4 米粉を一気に加え、泡立て器でよく混ぜる
- 5 別のボールに卵白を入れ、ハンドミキサーで角が立つ程度のメレンゲを作る  
(数回に分けて、きび砂糖を加える)
- 6 メレンゲの1/3を卵黄のボールに加え、泡立て器でよく混ぜる
- 7 残りのメレンゲを加え、ヘラで切るように混ぜる
- 8 型に流し入れる
- 9 予熱したスチコン【設定①】で加熱する
- 10 加熱終了後、竹串を刺して生地が付いてこないことを確認する
- 11 逆さまにして冷まし、しっかり冷めたら切り分ける

## \*調理ポイントメモ\*

- ・ 米粉を使用したシフォンケーキです
- ・ コンビモードでふわふわの仕上がり★