

# 米粉を使っ て

# ふわふわケーキ

# 米粉100% 薄力粉タイプ



米粉はキメが細かいから  
お菓子作りで手間な「ふるう」  
作業必要なし！！

米粉を使うことで  
より、しっとり、  
ふわふわ食感に！！



## 材料

(17cmシフォン型1台分)

米粉	80g
卵黄	(L)3個分
砂糖	35g
牛乳	60cc
サラダ油	30cc
バニラオイル	少々
卵白	(L)4個分
砂糖	35g

## 作り方

- ①2つのきれいなボールに卵黄と卵白を分けて入れます。
  - ②卵黄に砂糖を入れ、泡だて器でもったりするまで混ぜます。
  - ③②にサラダ油を入れ、良く混ぜたら牛乳を入れて混ぜます。
  - ④③に米粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、バニラオイルを加えます。
  - ⑤卵白の入ったボールに砂糖を入れて泡だて器でしっかり混ぜ、角が立つ、かためのメレンゲを作ります。
  - ⑥メレンゲを1/3量ずつ④のボールに加え、ゴムベラで切るようにさっくり混ぜ、生地が均一になるように混ぜ合わせます。
  - ⑦生地を型に一方から流し入れ、3回ほど持ち上げて落とし、空気を抜き、表面を均一にします。
  - ⑧160℃のオーブンで約40分焼きます。(あらかじめ160℃に予熱しておきます。)※温度や焼き時間は様子を見ながら調節してください。
  - ⑨焼きあがったら、型ごと逆さまにして冷ました後、型からはずして出来上がりです。
- ※泡立てに関しては、ハンドミキサーを推奨致します。

たいまつ食品株式会社