



第34回
黒糖シフォンケーキ
(遊佐支部・蔵岡地区)



女性部オリジナル お米を食べよう! シシピ

作り方

- ①卵を卵白と卵黄に分けます。
- ②卵黄に、塩ひとつまみと黒糖1/2を入れ、もったりするまで混ぜます。
- ③②にサラダ油を加えて混ぜ、さらに牛乳を加えてよく混ぜた後、米粉を入れとろりとなるまでよくかき混ぜます。
- ④卵白を泡立ててメレンゲをつくります。その際、残った黒糖を2回に分けて入れ、角が立つまで泡立てます。
- ⑤③にメレンゲを潰さないように1/3ずつ加えて泡立て器でしっかり混ぜます。
- ⑥ボールの底をゴムベラでさっくり混ぜ、なめらかにします。
- ⑦型に⑥を高い位置から流し入れ、10回ほど打ち付け空気を抜きます。
- ⑧180度に予熱したオーブンで40分~45分間焼きます。(竹串をさしても何もつかなければ焼き上がり)そして完全に冷まします。
完全に冷めたらパレットナイフで肩と生地の間をこするよう回しながら外して完成です!

材料

- ・米粉…140g
- ・卵…Lサイズ 卵黄(4個)卵白(7個)
- ・牛乳…120ml
- ・黒糖粉末…140g
- ・サラダ油…80ml
- ・塩…ひとつまみ

シシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。