

お近くのJAコープ  
で販売中!



# 米粉でつくろ かんたん レシピ集

1袋(500g)298円

女性部が  
教えます!

(蕨岡支部)

## シフォンケーキ



### ■材料 (直径20cmのシフォン型1個分)

米粉	120g	砂糖	120g
卵	6個(Lサイズ)	サラダ油	60ml
牛乳	90~100ml	塩	ひとつまみ

### ■作り方

- ①卵を卵白と卵黄に分けます(卵白の量は240mlが目安)。
- ②卵黄に塩ひとつまみと砂糖(分量の半分)を入れ、もったりするまで泡立てます。
- ③②にサラダ油を入れ、さらに牛乳を加えてよく混ぜます。米粉を加えてとろりとさせます。
- ④残っている砂糖を2回に分けて入れながら卵白を泡立て、メレンゲを作ります。
- ⑤③にメレンゲを3回に分けて入れます。ゴムべらを使い、メレンゲをつぶさないように切るようにさっくりと混ぜます。
- ⑥シフォン型に生地を流し入れます。空気を抜くため、7~8回平らな場所に型を落とします。170℃に予熱したオーブンで40~45分焼きます。竹ぐしを刺して、生地がつかないことを確認します。

※このレシピはプレーンタイプですが、ココアや抹茶、クリームチーズ、ゆでた小豆(小豆の煮汁を牛乳の代わりに使う)などを加えてもおいしいです。入れる場合は、③の牛乳の代わりに入れます。

レシピのバックナンバーは、当JAのホームページでご覧になれます。