

女性部が教えます!

米粉でつくろう かんたん レシピ集

(広野支部)



米粉シルキーシフォンケーキの シロップがけ

■材料 (17cmシフォン型 1個分)

(生地)	卵黄	4個分
	サラダ油	40g
	牛乳	70g
	モロヘイヤ粉末	3g
	米粉	80g
(メレンゲ)	卵白	4個分
	砂糖	80g
(シロップ)	砂糖	50g
	酒	大さじ3

■作り方

- ①ボウルに卵白を入れて泡立てます。砂糖は2回に分けて入れ、きめの細かいメレンゲに仕上げます。
- ②別のボウルに卵黄と生地材料を入れて混ぜ合わせます。
- ③②のボウルにメレンゲの1/3を入れ、泡を消さないようにさっくりと混ぜます。
- ④残りのメレンゲを2回に分けて加え、ゴムベラで均一になるよう、ボウルの底からさっくりと混ぜ合わせます。
- ⑤シフォン型に生地を流し入れ、型をゆすって表面をならします。2~3cmの高さから型をトントンと落として、軽く空気を抜きます。
- ⑥オーブンは190℃に予熱しておきます。型を入れたら170~180℃で30~35分焼きます。
- ⑦焼き上がったら型を逆さにして冷まします。パレットナイフなどで型から外します。
- ⑧鍋にシロップ用の砂糖と酒を入れて煮溶かし、気泡が大きくなったら火から下ろします。シフォンケーキにかけて出来上がり。