

女性部が教えます!

# 米粉でつくろう かんたん レシピ集

米粉のお買い求めは  
お近くのAコープ各店や  
農産物直売所  
「みどりの里山居館」へ



## シフォンケーキ (西遊佐支部)



### ■作り方

- ①米粉と薄力粉、ベーキングパウダーをふるいにかけます。
- ②卵白をミキサーで泡立て、砂糖を2回に分けて入れてメレンゲを作ります。
- ③卵黄をまぜ、水(またはココアかコーヒー)と油を入れます。①を入れ、さくっと混ぜます。
- ④②の1/3を③に入れて混ぜます。
- ⑤④に②の残りを入れ、メレンゲをつぶさないように混ぜます。
- ⑥シフォンの型に生地を流し入れ、底を台で軽くトントンします。
- ⑦鍋に⑥を入れ、蓋をして中火で2分、弱火で40分焼いて完成です。焼きあがったシフォンはすぐに裏返してください。

### ■材料 (直径21cmのシフォンケーキ型)

米粉	100g	ベーキングパウダー	小さじ1
薄力粉	40g	水またはココア、コーヒー	100cc
卵	6個	油	100cc
砂糖	100g		

レ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。