

玄米米粉のシフォンケーキ



<材料>

卵黄 3個分

砂糖 70g

サラダ油 50ml

水 50ml

米粉 80g

卵白 4個分

(17センチのシフォン型)

1. ボールに卵黄を入れ
砂糖の1/3を加えて泡立て器で、すり混ぜ
油・水の順に加え混ぜる。
米粉を加え、泡立て器で滑らかになるまで混ぜる。
2. 卵白をよく泡立て
残りの砂糖も加えて、さらに泡立てる。
角が立つくらいになったらメレンゲ完成。
3. 1にメレンゲの1/3を加え
泡立て器でよく混ぜ
残りのメレンゲを加えて泡をつぶさないように混ぜる。
4. シフォン型に流し、180℃のオーブンで約30分。