

米粉のシフォンケーキ(カステラ風味)
直径17cmシフォン型 1個分

【材料】

卵黄	5個
卵白	5個
きび砂糖	100g
(普通の砂糖でも可)	
米粉	80g
米油サラダ油	55cc
(サラダ油でも可)	
みりん	55cc
はちみつ	大さじ1

【作り方】

- ①卵黄に砂糖の分量の3分の1を加え泡立て器でよく混ぜる。
混ざったら、サラダ油を加えてマヨネーズのようになるまで泡立てる。
- ②みりんにはちみつを加え、電子レンジで少し温め、よく混ぜる。
粗熱がとれたら①に加え混ぜ、さらに米粉を加える。ムラのないようによく混ぜておくこと。
- ③大きめのボウルに卵白で割りほぐす。残りの砂糖を3回に分けながら加え、つのが立つまでよく泡立てること。
オーブンは余熱しておくこと。
- ④②に泡立てた卵白の3分の1を入れ生地をならしてから、残りの卵白を加え、切るように混ぜる。
- ⑤大きな泡を潰すように高い所から型に生地を流し入れる。
- ⑥180度に温めたオーブンで10分焼く。膨らみやすいように5か所切れ目をいれてから160度にして25分焼く。
- ⑦焼きあがったら、焼縮みを防ぐため、ビール瓶にさすなどして逆さまにして冷ます。
冷めたら、型から出し、切り分けて出来上がり。