

## スポンジケーキ

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：248kcal/ 食塩相当量：0.3g]

フワフワしっとりの焼き上がり！ケーキのベースとして、いろいろなアレンジで楽しめます。



## 材料 (36人分)

卵	24個
砂糖	660g
薄力粉	600g
無塩バター	270g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

36人分  
 ホテルパン1分の1 20mm 3枚分  
 (直径18cmのスポンジ型 6台分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエアー	—	30分	160℃	標準

## 作り方

1. ボールに卵を入れ、湯煎にかけながらハンドミキサーで泡立て、3回に分けて砂糖を加える。もったりとクリーム色になるまで泡立て、卵液がリボン状になり、のの字がゆっくり書けるくらいまでしっかり泡立てる。
2. 1に薄力粉をふるいながら入れ、切るように混ぜ合わせる。
3. 2に溶かしバターをゴムベラで一旦受けてから流し入れ、手早く混ぜ合わせ、オープンシートを敷いたケーキ型に流し入れ、20mmのホテルパン3枚にのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 型から出して粗熱を取る。

**調理ポイント** ◆溶かしバターを加えて混ぜる際、気泡をつぶさないようにすること。