

シフォンケーキ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 25分

[1人分：86kcal/食塩相当量：0.1g]

ふんわり柔らかいシフォンケーキ。紅茶やココアなどで、アレンジも可能。



材料（16人分 [1人分1個]）

＜材料a＞		
卵白：L玉		4個分
砂糖		90g
コーンスターチ		8g
＜材料b＞		
卵黄：L玉		4個分
サラダ油		大さじ3
水		大さじ3
薄力粉（ふるう）		75g

※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

16人分 [1人分1個]
 (直径6.5cm×高さ5cmの紙カップ 16個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	25分	160℃

作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れてメレンゲを作る。（しっかり角が立つまで）
2. 別のボールに＜材料b＞を入れて、泡立て器でふんわり細かい泡でおおう位までよく混ぜる。
3. 2のボールに薄力粉を加えてよく混ぜ合わせ、1のメレンゲの半量を加え、泡立て器で均等になるまで混ぜ合わせる。
4. 3のボールに1の残りのメレンゲを加え、ゴムベラでボールの底から空気を混ぜ込むように手早く混ぜる。
5. 紙カップに4の生地を流し入れて、20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、上下を返して完全に粗熱を取る。



調理ポイント

- ◆メレンゲはボールをひっくり返しても落ちない程度まで泡立てること。
- ◆型に生地を入れたら、型を10cm程上に持ち上げて下に落とし、余分な空気を出す。