

## シフォンケーキ（プレーン）

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：211kcal/食塩相当量：0.2g]

白くてふわふわの軽い食感がとても美味！白い黄身の卵「こめたま」ならではのシフォンケーキ。



## 材料（12人分）

＜材料a＞	
卵黄：こめたま	6個分
水	160cc
サラダ油	80cc
バニラオイル	少々
＜材料b＞	
薄力粉	170g
ベーキングパウダー	4g
砂糖A	80g
卵白：こめたま	8個分
レモン汁	小さじ2
砂糖B（ふるう）	80g

※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

12人分  
（直径17cmのシフォンケーキ型 2個分）

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	35分	170℃

## 下ごしらえ

・＜材料b＞は合わせてふるう。

## 作り方

1. ボールに＜材料a＞を入れて混ぜ合わせ、＜材料b＞を加え、なめらかになるまで泡立て器で混ぜ合わせる。
2. 別のボールに卵白を入れて泡立て、レモン汁、砂糖Bを2～3回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
3. 1のボールに2の卵白を2～3回に分けて入れて混ぜ合わせ、水でぬらした2つの型に入れる。
4. 20mmのホテルパン1枚に3をのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、型を逆さまにして完全に粗熱を取る。



## 調理ポイント

◆型に生地を入れたら10cm程上に持ち上げて、下に落として余分な空気を出し、あらかじめ予熱していたスチコンにすぐ入れること。