

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]

ホットエアモードを使えば、ふわふわしっとり理想の食感のシフォンケーキに。



材料 (6人分)

<材料a>	
卵黄	3個分
水	80cc
サラダ油	40cc
バニラオイル	少々
<材料b>	
薄力粉	85g
ベーキングパウダー	2g
砂糖A	40g
卵白	4個分
レモン汁	小さじ1
砂糖B (ふるう)	40g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

6人分
(直径17cmのシフォンケーキ型 1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>は合わせてふるっておく。

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、水でぬらした型に入れる。
4. 20mmのホテルパン1枚に3のをのせ、【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。