

ホームメイドのシフォン風ケーキ

材料：シフォンケーキ型 4号（直径約 13cm）1 個分	
A 一卵白 ……	2 個分, 砂糖 …… 20g
B 一卵黄 ……	2 個分, 砂糖 …… 15g
サラダ油 ……	15g
牛乳 ……	20g
薄力粉 ……	40g
ベーキングパウダー …	小さじ 1/4



★準備

- ・材料はすべて、正確に計量しておく。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ・オーブンは 170℃ に熱しておく。

	<p>① ボールに A の卵白と砂糖を入れ、ハンドミキサー（強）でピンと角が立つぐらいまで泡立てる。</p>
	<p>② 別のボールに B の卵黄と砂糖を入れ、マヨネーズ状になるまでハンドミキサー（強）で混ぜる。</p>
	<p>③ ②に、サラダ油を少しずつ加えながら、ハンドミキサー（強）で混ぜる。</p>
	<p>④ ③に、牛乳を少しずつ加えながら、ハンドミキサー（強）で混ぜる。</p>
	<p>⑤ ④に、一緒にふるっておいた小麦粉とベーキングパウダーを加え、ハンドミキサーで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。</p>
	<p>⑥ ⑤に、①で泡立てた卵白の 1/3 量を加え、ハンドミキサー（弱）でさっと混ぜる。 ゴムべらに替え、さらに 1/3 量を加えて、切りこんだり、底から返したりしながら混ぜる。 ムラなく混ぜてきたら、さらに残りの卵白を加えて切り混ぜる。</p>
	<p>⑦ 型に流し入れ、170℃のオーブンで 25 分焼く。竹串を刺して何も付いてこなければ取り出し、瓶の口などに伏せてかぶせ、冷ます。</p>