



米粉のシフォンサンド（きな粉風味）

ふんわりもちり、しっとりとした米粉シフォン。

黒蜜やあんことあわせると、より一層おいしくいただけます。

材料（直径18cmのシフォンケーキ型1台分）

- ・HP米粉N…50g
 - ・きな粉…12g
 - ・砂糖…30g
 - ・サラダ油…25g
 - ・卵黄…Lサイズ3個分
- <メレンゲ>
- ・卵白…Lサイズ3個分
 - ・砂糖…35g

ワンポイントレッスン

きな粉の風味が香ばしい一品です

メレンゲをすべて加えた後は
気泡をつぶさないよう、
さっくり、ふんわり
混ぜ合わせてください

作り方

- ①卵黄、砂糖をボウルに入れ混ぜた後、サラダ油を加えて混ぜる
- ②別のボウルで、卵白に砂糖を3度に分けて加えて泡立て、メレンゲを作る
- ③①にメレンゲの一部を加えホイッパーで混ぜる
- ④粉類を加え混ぜる
- ⑤④に残りのメレンゲをすべて加え、ゴムベラで混ぜる（比重：約0.40）
- ⑥型に生地を流しいれ、170℃で約30分焼成する
- ⑦焼きあがったら型を逆さにして冷まし、完全に冷めたら型から外す