



米粉のロールケーキ

HP米粉Nを使用したロールケーキです

米粉ならではのふんわりしっとり軽い食感をお楽しみいただけます

材料（30×40cmの天板1枚分）

- ・ HP米粉N…120g
 - ・ 卵黄…卵7個分
 - ・ グラニュー糖…48g
 - ・ 牛乳…30g
 - ・ サラダ油…18g
- <メレンゲ>
- ・ 卵白…卵7個分
 - ・ グラニュー糖…72g

ワンポイントレッスン

卵白は、しっかり冷やしておきますとメレンゲの泡立ちが安定します
泡立て過ぎて、卵白が離水しないように
ご注意ください

<焼成目安>
190℃ 12分程度

作り方

- ①ボウルに卵黄とグラニュー糖を加え、ホイッパーで白っぽくなるまで泡立てる
- ②牛乳、サラダ油を加え、なじむまで混ぜる
- ③米粉を加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- ④別のボウルで、メレンゲをつくる
卵白をボウルに入れ、グラニュー糖を3回に分けて加えながら角が立つまで泡立てる
- ⑤④の1/3程度を③の生地に加え、ホイッパーで混ぜて生地にメレンゲをなじませる
- ⑥ゴムベラに持ち替え、残りのメレンゲを2回に分けて⑤に加え、都度さっくり混ぜ合わせる
*比重：0.45（目安）
- ⑦オーブンシートを敷いた天板に生地を流し入れる
*重量：600g（目安）