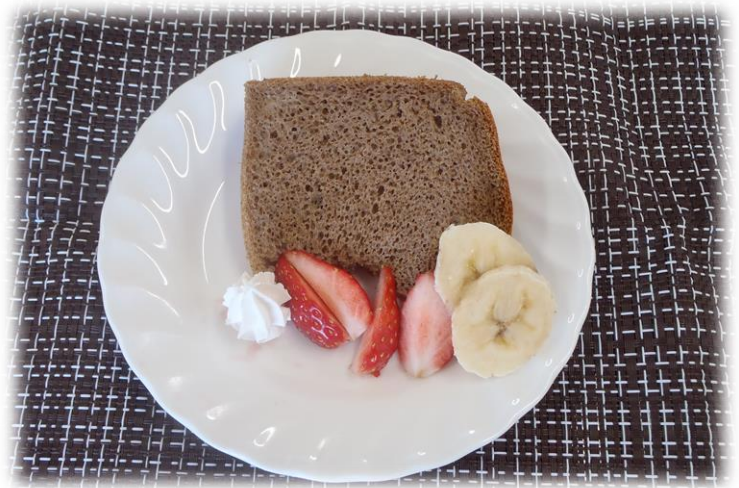


麦こがしのシフォンケーキ

材 料(4人分)

麦こがし粉	100g
卵	6個
砂糖	100g
牛乳	250cc
サラダ油	100cc
ベーキングパウダー	10g
塩	ひとつまみ



- ① 卵白と卵黄に分けておく。(2つのボウルに)
- ② 卵白に砂糖50gを3回に分けて入れる。ハンドミキサーでしっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ 卵黄に砂糖50gを入れて、白っぽくなるまでハンドミキサーで混ぜる。油を少しずつ入れる。牛乳も入れる。
- ④ ③の中に麦こがし粉と塩、ベーキングパウダーをふるいながら入れる。粉けが無くなるまで泡だて器でよく混ぜる。
- ⑤ ④の中に③のメレンゲを半分だけ入れて混ぜる。もう半分も入れ泡をつぶさないように混ぜる。
- ⑥ 型に流して予熱したオーブン170℃で50分焼く。焼きあがったら逆さまにして冷まし、冷めたら型から外す。