

米粉でふわもちお菓子♪簡単シフォンケーキのレシピ



🕒 調理時間：60分 🍳 調理法：オーブン 🔥 カロリー：1391kcal 🧂 塩分：1.4g

米粉でつくるシフォンケーキはふわもち食感が特徴です。
今回は、ケンミン食品のジャスミン茶葉を使用した、
紅茶の香りが広がるお菓子のレシピです。

使用商品

ジャスミン茶

厳選された茶葉を使用した、上品で華やかな香りが特徴のジャスミン茶です。



材料 1個分

■卵黄生地

【A】卵黄：3個分
【A】砂糖：25g
【A】米油：30cc
【A】水：60cc
【A】米粉：90g
【A】ジャスミン茶葉：4g

■メレンゲ

卵白：3個分
砂糖：50g
※17cm型のシフォン型を使用

作り方

(1)

オーブンを170℃で予熱しておく。

卵は大きめのボウルに卵黄と卵白に分けておき、混ぜる直前まで冷蔵庫でしっかり冷やしておく。
ジャスミン茶葉はすり鉢等で細かくすり潰す。

(2)

■卵黄生地

ボウルに【材料A】を順番に入れて、泡立て器でその都度よく混ぜる。

【入れる順番：卵黄→砂糖（25g）→米油→水→米粉・ジャスミン茶葉】

※混ぜたら、冷蔵庫で冷やす。

(3)

■メレンゲ

①ボウルに卵白・ひとつまみ分の砂糖を入れ、氷水を当てながらハンドミキサーでツノが立つまでしっかり泡立てる。

②残りの砂糖を1/3ずつ入れてさらにハンドミキサーで泡立てる。

(4)

②に1/3量のメレンゲをしっかり混ぜ合わせる。

残り2/3量のメレンゲを入れて、泡を潰さないように混ぜる。

(5)

シフォン型に混ぜ合わせた生地を高い位置から流し入れる。

予熱した170℃のオーブンで45分焼く。

(6)

焼きあがったら逆さまにして冷ます。

冷めたらシフォン型から取り出して切り分ける。