

## 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：9g  
【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  
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。  
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)  
1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。