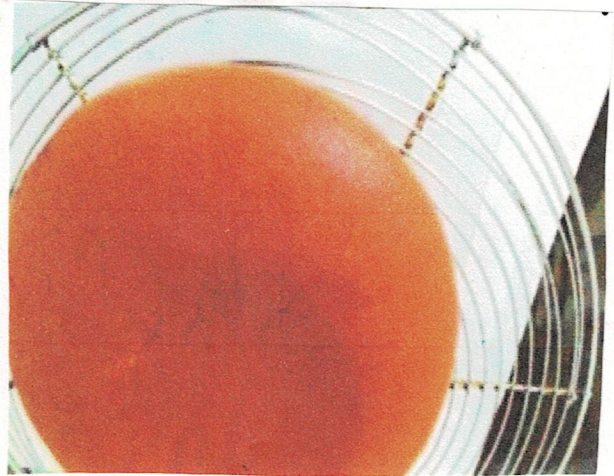


炊飯器で作る

シフォンケーキ

材料

- ・ホットケーキミックス 70g
- ・卵 3個
- ・グラニュー糖 (黄身用) 大さじ 3杯
- ・グラニュー糖 (白身用) 大さじ 3杯
- ・牛乳 大さじ 3杯
- ・サラダ油 大さじ 3杯



作り方

- ① 卵は 黄身と白身に分ける
- ② 白身 (3個分) と グラニュー糖 (大さじ3) を ボールに入れて、角が立つまで 泡立てる。
- ③ 黄身 (3個分) と グラニュー糖 (大さじ3) を 別のボールに入れて 白っぽくなるまで 混ぜる。
- ④ ③のボールに、ふるっておいた ホットケーキミックスを加えて、粉っぽさがなくなるまで 混ぜる。
- ⑤ ④に、牛乳 (大さじ3) と サラダ油 (大さじ3) を加えて 混ぜる。
- ⑥ ⑤に ①のメレンゲの $\frac{1}{3}$ 量を入れて混ぜ、残りのメレンゲを加えて 泡がつぶれすぎないように さっくりと 混ぜる。
(混ぜすぎると ふわふわ感がなくなってしまうので) 気をつける。
- ⑦ 炊飯器に入れて、白米を炊くスイッチを押し、炊き上がれば 中心部分に 竹串をさしてみて 竹串に何もつかなければ 焼き上がり。
(また タネが 竹串についてくるようなら) もう一度 スイッチを入れて炊く。

②



③



⑥

