

シフォンケーキ

材料（17cm型 9個分 / 20cm 8個分）

薄力粉	680g	牛乳	480g
ベーキングパウダー	40g	コーンスターチ	80g
グラニュー糖	640g	バニラエッセンス	少々
サラダ油	480g	鶏卵（L）	40個
		塩	少々

下準備

- ・薄力粉とベーキングパウダーは2回ふるっておく。
- ・グラニュー糖にコーンスターチを混ぜる。
- ・鶏卵を白身と黄身に分けて、白身は冷やしておく。
- ・オーブンを170℃に温めておく。

作り方

- ①大きめのボウルに黄身を入れ、もったりするまでハンドミキサーで泡立ててサラダ油と牛乳を混ぜる。（泡が少し立つくらい）
- ②①にふるった薄力粉とベーキングパウダーをゆっくり混ぜて、バニラエッセンスを入れる。
- ③ミキサーに卵白を入れて、塩を少々加え高速で混ぜて、綺麗なメレンゲを作る。
- ④③にグラニュー糖とコーンスターチを混ぜたものを2～3回に分けて加えて、更に混ぜて固いメレンゲにする。
- ⑤②に少しずつ④を加えて、泡を消さないようにヘラでさっくりと混ぜ合わせる。全体に同じ色になったら型に流し空気を抜く。
- ⑥5回位台に落として空気を抜き、オーブンで40分焼く（7分位たったら上に切れ目を入れると、割れ煮を防ぐ）
- ⑦焦げそうだったらアルミ箔をかぶせる。串を刺して何も付いてこなければ逆さにして冷ます。

1切れ当たり エネルギー182kcal たんぱく質4.4g 脂質9.9g 炭水化物17.6g カルシウム36mg 食塩0.2g