


東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

| | | | | | |
|---|------------|--|--|--|--|
| No.25 | 粉茶のシフォンケーキ | | | | |
| | |  | | | |
| 使用した 町内産品 | 原材料名 | 粉茶 | | | |
| 使用材料・分量(4人分) | | 作 り 方 | | | |
| 卵 | 3 個 | ① 卵は卵黄と卵白に分ける。 | | | |
| サラダ油 | 50cc | ② 卵黄が入ったボウルにサラダ油、水を混ぜて小麦粉とベーキング | | | |
| 水 | 50cc | パウダーを合わせて振るい入れ、泡たて器で混ぜる。 | | | |
| 薄力粉 | 60g | ③ 卵白は固くなるまで泡立てる。十分固くなったら砂糖を加えて混 | | | |
| 砂糖 | 80g | ぜる。 | | | |
| ベーキングパウダー | 小さじ 1/2 | ④ ③に②を加えて、粉茶も入れてさらに混ぜる。 | | | |
| 粉茶 | 大きじ 1 | ⑤ シフォン型に流しこみ 180℃に予熱したオーブンで 30～35 分焼 | | | |
| | | く。 | | | |
| | | ⑥ 焼きあがったら、型を逆さにして中央の穴をビンの先などに差し | | | |
| | | 込み冷ます。 | | | |
| <p>【作り方・おすすめのポイント】 卵黄と卵白をそれぞれ混ぜるとき、別の泡たて器を使うか、きれいに洗って水気をふきとった泡たて器を使う！</p> | | | | | |