

大麦シフォンケーキ



材料 シフォンケーキ型 18 cm 1 個分

〔 卵白・・・4 個	水・・・30ml
	砂糖・・・40 g
〔 卵黄・・・4 個	油・・・30g
	大麦粉・・・50 g (薄力粉でも OK)
砂糖・・・20 g	バニラエッセンス・・・少々

手順

1. オーブンを 170℃で予熱する
2. 卵白に 1/3 量の砂糖を加え、ハンドミキサーの高速で泡立て、ツノが立ったら残りの砂糖の半分を加えて、さらに泡立てる
3. ツノがしっかりしたら、残りの砂糖すべてを加え、ツノがピンと立つまで泡立てて、ハンドミキサーを低速にし 1 分間キメを整える
(POINT : ボウルをひっくり返しても卵白が動かない硬さ)
4. 卵黄に砂糖を加え混ぜる
5. 水と油を④へ加え、白っぽくもったりするまで泡立て、エッセンスを加える
6. 大麦粉を⑤へ、ふるいながら加える
7. ⑥へ③の 1/3 を加え、よく混ぜる
8. ⑦へ残りの③を底から上へ持ち上げるように切るようにさっくり混ぜ込む
9. 型に生地を流し込み、型を回して表面をならし、数回落として空気を抜く
10. オーブンで 30 分焼く→型をうつぶせて冷ます