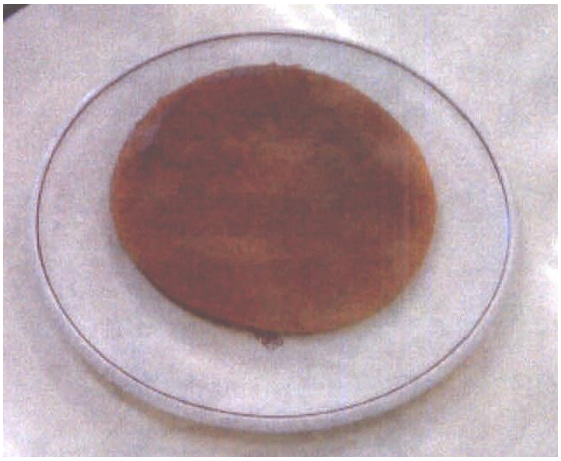
６　シフォンケーキ



＜実のり会＞

材　料	
米粉	100g
ベーキングパウダー	大さじ１
卵黄	２個分
砂糖	20g
サラダ油	大さじ２
<メレンゲ>	
卵白	２個分
砂糖	20g

① 卵黄と砂糖をボールに入れて、白っぽくなるまで泡立てる。そこに牛乳・サラダ油を少しずつ加えながら、さらに白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
② 卵白を八分立てにし、少しずつ砂糖を加えてツノが立つまでさらに泡立てる。
③ ①と②を３回に分けて入れ、サックリ混ぜ合わせる。
④ 炊飯器の内釜にサラダ油を薄く塗って、生地を入れて、普通にごはんを炊くようにスイッチを押す。
⑤ 炊飯が終わったらすぐにフタを開け、竹串をさしてみてべとつくようならもう一度スイッチを押す。表面のべたつきがなくなるまで繰り返す。
⑥ 焼き上がったら、ひっくり返して取り出し、冷ます。

memo