

米粉のシフォンケーキと焼きリンゴ

With ブルーベリーソース

さかえまち児童館
平成28年11月25日

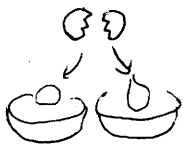



☆☆ 米粉のシフォンケーキ ☆☆

材料 (17cm型1個分 13cm型2個分)

- *米粉(上新粉でOK) … 55g
- *牛乳 … 50ml
- *卵 … 3個
- *サラダ油 … 50ml
- *砂糖 … 40g

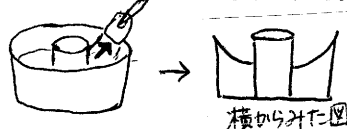
★冷やしておく!

作り方

- 卵を卵黄と卵白に分ける。

- ボウルに卵黄を入れ、泡だて器でよくほぐす。牛乳とサラダ油を加えて少し白っぽくなるまで混ぜる。

- ②に米粉を入れて、よく混ぜる。

- ボウルに卵白を入れ、少し泡立ってから、砂糖1/2を加え、ハンドミキサー「強」で泡立てる。

- 表面が泡立ってきたら、残りの砂糖を加えてしっかり混ぜる。角が立ち、つやつやするまで泡立てる。

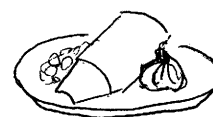
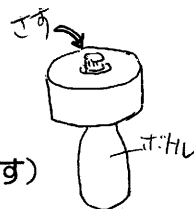
- 最後に、ゴムべらに持ち替えて、ボウルの底から全体を混ぜる。
(★メレンゲの白っぽい部分が残っていないよう注意する)

- 生地を型に流し入れ、へらで外側のふちにあげる
*金型の場合、バターなどは、なにもぬらないで生地を入れる。



- 170℃のオーブンで13cm型で17分~20分位焼く。(オーブンによって様子を見る)竹串をさして、ついてこなければ焼き上がり。
(17cm型の場合は30~35分位焼く)

- 焼きあがったら、焼き縮みをふせぐため30cm位の高さから一度台の上に落とします。その後、冷めるまで、逆さにしておきます。
(紙の型の場合、ボトルなどに逆さに挿して固定します)



☆☆ブルーベリーソース☆☆

- 材料**
- *ブルーベリー … 300g
 - *砂糖 … 100g

- 作り方**
- ・ブルーベリーと砂糖を鍋に入れて、時々混ぜながら煮込む

☆☆ 焼きリンゴ ☆☆

- 材料**
- *リンゴ … 1個
 - *砂糖 … 大さじ2
 - *バター … 10g
 - *シナモン … 適宜

- 作り方**
- ・リンゴを16等分する(皮つきでも、剥いてもどちらでも可)
 - ・バターをフライパンに置き、半分溶けたところでリンゴをおき、両面こんがり焼く。焼けたところに砂糖を振ってからめる。シナモンも好みでふる。