

♪そば粉と黒ごまのシフォンケーキ♪

<材料の目安>

- ・薄力粉 60g
- ・黒すりごま 30g
- ・砂糖 80g
- ・水 70cc
- ・生クリーム 200cc
- ・砂糖 大さじ 2
- ・そば粉 20g
- ・ベーキングパウダー 小さじ 1 強
- ・卵 3 個
- ・サラダ油 60cc
- ・練り黒ごま 40g

<作り方>

- 1.卵は卵黄と卵白を別々のボウルに分けて入れる。
粉類はあわせてふるっておく。
- 2.卵黄に砂糖 30gと水、サラダ油を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 3.卵白に砂糖を加え、電動泡立て器でしっかり泡立て、硬いメレンゲを作る。(ボウルを逆さにしても落ちてかないくらい)
- 4.卵黄のボウルにメレンゲの半量を入れて、よく混ぜ合わせたら、残りのメレンゲも加えよく混ぜ合わせる。
- 5.シフォン型に流し込み、180℃に予熱したオーブンに入れて、30～35 分くらいかけて焼き上げる。
- 6.オーブンから出したら型を逆さにして冷ます。
冷めたらナイフを使って型からはずす。
- 7.生クリームに練り黒ごまと砂糖を加え、程よく泡立ててシフォンケーキの周りに塗り、冷蔵庫で冷やす。

