

抹茶シフォン

材料(17cmのシフォンケーキ型1個分)

抹茶シフォン

サラダ油	50g
卵黄	60g(3個)
牛乳	30ml(大さじ2)
薄力粉	60g
抹茶	8g
ベーキングパウダー	4g
グラニュー糖	30g
メレンゲ	
卵白	120g(4個)
グラニュー糖	50g

シャンティ

生クリーム	200ml
グラニュー糖	20g

作り方

A 抹茶のシフォンケーキを作る。

- 1 薄力粉とベーキングパウダー、抹茶をあわせて、ふるいでふるっておく。
- 2 卵黄、グラニュー糖を泡だて器でマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- 3 さらに、サラダ油、牛乳の順で混ぜあわせる。
- 4 メレンゲを作る。
- 5 3に1でふるっておいたものを加え、泡だて器で同じ方向に混ぜあわせる。
- 6 メレンゲの1/3を加えよくなじませ、残りを加え泡をつぶさないように混ぜる。
- 7 170度のオーブンで30分焼く。

B シャンティを作る。

- 1 生クリームにグラニュー糖を加え7分立てにする。

C スパテュラでシフォンケーキの周りに塗る。