

デコポンと人参のシフォンケーキ



▼材料（20cm型）

| | |
|-----------|--------|
| ○デコポン | …2個 |
| ○人参 | …1/2本 |
| ○薄力粉 | …120g |
| ○卵 | …5個 |
| ○砂糖 | …50g×2 |
| ○サラダ油 | …50cc |
| ○牛乳 | …100cc |
| ○ホイップクリーム | …200cc |

▼作り方

- ① デコポンの皮はすりおろし、実は絞っておく。
- ② 卵白に砂糖の半量を2、3回に分けて混ぜ、メレンゲにする。
- ③ 卵黄に残りの砂糖を混ぜ、白っぽくなるまで混ぜ、サラダ油を少しずつ混ぜ、牛乳も同様に混ぜる。
- ④ ③に①を混ぜ、薄力粉を加える。
- ⑤ ②をひとすくい入れて混ぜ、残りを2回に分けて加えさっくりと混ぜる。
- ⑥ 160度で約40分焼いて、ボトルの口に逆さにして冷めるまで置く。
- ⑦ ホイップクリームに人参のすりおろしを混ぜたものを添える。