

さつまいものシフォンケーキ



▼材料（20cm 型）

- さつまいも …200g
- 卵黄 …4 個
- 卵白 …4 個
- 砂糖 …50g×2
- A：
 - ・小麦粉 …80g
 - ・ベーキングパウダー …小 1
- B：
 - ・牛乳 …50cc
 - ・グレープシードオイル …50cc

▼作り方

- ① さつまいもは皮は剥いて水から茹でてつぶし、皮は千切りにする。
- ② 卵黄に砂糖を混ぜ、白っぽくなったらAを混ぜる。
- ③ 卵白に砂糖を混ぜ、メレンゲにする。
- ④ ②に③をひとつくい入れて混ぜ、残りを2回に加えさっくりと混ぜる。
- ⑤ Bと①を加えて混ぜ、型に流し入れ、170度のオーブンで45分焼く。
- ⑥ ボトルの口に逆さにして冷めるまで置き、パレットナイフではずす。