

# お米のシフォンケーキ

<材 料> 17cmシフォン型1個分

|             |      |
|-------------|------|
| 米粉（ケーキ・製菓用） | 100g |
| 卵黄          | 3個   |
| 卵白          | 4個   |
| 砂糖          | 100g |
| サラダ油        | 45g  |
| 水（牛乳）       | 45g  |

<作り方>

- ① 卵白を泡立て、材料の砂糖の約2/3を少しずつ混ぜながらピンと角の立つメレンゲを作る。（塩をひとつまみ入れると早く泡立ちます）
- ② 別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
- ③ ②にサラダ油を少しずつ入れながら混ぜ、次に水を混ぜ、最後に米粉を加えて手早く混ぜる。
- ④ ③に①のメレンゲの約1/3を加えて混ぜる。泡をつぶさないように注意しながら、残りのメレンゲも混ぜる。
- ⑤ 何も塗っていない型に④を入れ、トントンと空気を抜いて、170℃に予熱したオーブンで40分間焼く。
- ⑥ 加熱後すぐに、型を逆さまにして冷まし、完全に冷めたら型とケーキの間にナイフを入れて外す。

もちり新食感！！

## 米粉のロールケーキ

<材 料> 30 cm×30 cm角 1 台分

米粉（ケーキ・製菓用） 40 g

※米粉は上新粉でもよい

卵黄 3個

卵白 3個

砂糖 60 g

[生クリーム]

生クリーム 150ml

グラニュー糖 15 g

※卵と生クリームは冷蔵庫でよく冷やしておく

※オーブンは 180℃に予熱しておく

<作り方>

- ①大きめのボウルに卵白を入れ、泡が白っぽく、均一になるまで泡立てて、材料の砂糖の約 2 / 3 を加え、全体に卵黄を加える。卵黄が全体になじむまで混ぜ合わせる。
- ②に材料の米粉の約 1 / 2 を加え混ぜ、粉っぽさがなくなったら、残りの米粉を加えてしっかり混ぜ合わせる。
- ③天板にオーブンシートを敷き、中央から③の生地を流し込む。天板の対角線上の角 2 ヶ所を持ち、揺すりながら生地を平らにする。なお、ゴムベラなどでも可。
- ④180℃に予熱したオーブンで③を 10 分間焼く。焼きあがったスポンジケーキをケーキクーラーに乗せて、温度を下げる。
- ⑤スポンジケーキの表面が乾燥しないように、乾いた布巾をかぶせおく。
- ⑥ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、氷水に当てながら、八分立てに泡立てる。
- ⑦スポンジケーキとオーブンシートをはがし、スポンジケーキをはがしたオーブンシートに再び乗せる。巻きやすくするため、スポンジケーキの手前 3 cm に包丁の背で、横一直線に軽く線をつける。
- ⑧焼き色のついたスポンジケーキの面に生クリームをぬる。なお、生クリームは、巻き始めは少し厚めに巻き終わりは薄くなるようにぬる。
- ⑨オーブンシートの上に乗せたスポンジケーキを巻き寿司を巻くように巻く。冷蔵庫へ入れて、10分ほど冷やす。

# 抹茶でゴマあんまん

《材料》 8個分

## 【皮】

|              |       |
|--------------|-------|
| ☆米粉          | 50g   |
| ☆薄力粉         | 100g  |
| ☆強力粉         | 50g   |
| ☆ドライイースト     | 6g    |
| ☆ベーキングパウダー   | 小さじ1  |
| ☆砂糖          | 大さじ2  |
| ☆サラダ油        | 20g   |
| ☆抹茶          | 小さじ2  |
| ぬるま湯（40度ぐらい） | 180cc |

## 【中身】

|          |      |
|----------|------|
| ◆こしあん    | 400g |
| ◆すりごま（黒） | 大さじ5 |

## 《作り方》

- ①蒸し器を火にかけ、沸騰させておく（生地を発酵させるため）。
- ②こしあんとすりゴマを混ぜておく。
- ③ボウルに☆印の材料を全部入れる。次にぬるま湯を少しずつ入れて、手につかなくなるまでよくこねてひとまとめにする。
- ④ボウルの中にクッキングシートを敷き、そのこ③を置いて、ラップをする。
- ⑤蒸し器の火を止め、④を蒸し器の中に入れ、蓋をして、15分間寝かせる。
- ⑥15分経ったら蒸し器から取り出し、打ち粉をした上に置き、軽く伸ばし8等分にして伸ばして皮を作る。
- ⑦皮で中身を包み、蒸し器は再度火にかけておく。
- ⑧クッキングシートを敷いた蒸し器に⑦を入れて10分間、蒸して出来上がり。  
（注）米粉を使用しているため固くなりますが、水をふりかけラップして数秒レンジで温めればフワツとなる。