

第5回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名

小豆のシフォンケーキ

氏名:

吉田 楓

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

お母さんがよく作ってくれたシフォンケーキに、お母さんが好きなあずきを入れて、日頃のお世話になっている感謝の気持ちを表現しました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
小豆	70g	1. 卵を卵白と卵黄に分ける
薄力粉	60g	
グラニュー糖	70g	
卵	4個	
油	30cc	
牛乳	40cc	
		2. 卵黄を泡立て器でほぐし、グラニュー糖20gをくわえ、混ぜる。
		3. 牛乳と油をすこしずつ加え、混ぜ合わせる。
		4. ふるった薄力粉を一気に加え、混ぜ合わせる。
		5. 卵白を泡立て器で白っぽくなるまでほぐし、グラニュー糖10gを加え、さらに泡立てる。
		6. 残りのグラニュー糖40gを3回位に分けて入れ、ツノが立つくらいまで泡立てる。
		7. 生地にメレンゲを3回位に分けて入れ、大きく混ぜる。小豆も一緒に加える。
		8. 生地を型に入れ、空気を抜くために筒を抑えながら何回か落とす。
		9. 180度に予熱したオーブンで25分焼く。
		10. 焼きあがったらコップなどに型の筒をのせ、よく冷ます。