

コーヒー シフォン ケーキ



◇材料

卵黄 ……………100g
グラニュー糖 ……………50g
サラダ油 ……………80g
牛乳 ……………110cc
インスタントコーヒー ……大さじ3
薄力粉 ……………120g

シフォン型 20cm1ヶ or 15cm2ヶ分

メレンゲ

卵白 ……………240g
グラニュー糖 ……………70g

準備

1. 薄力粉はふるっておく。
2. 牛乳にコーヒーを溶かしておく。

◇作り方

1. ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器でよく混ぜる。
2. サラダ油を入れて白っぽくなるまで混ぜる。
3. コーヒー牛乳を入れてさらに混ぜあわせる。
4. 薄力粉を入れて混ぜる。
5. 卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを作る。
6. 4.の生地にメレンゲの1/3を入れて、泡立て器でよくなじませるよう混ぜる。
7. 残りのメレンゲの半分を加えて、混ぜる。
8. 最後に残ったメレンゲを加えて軽く混ぜ、ゴムベラで底から全体を混ぜ残しの無いよう混ぜる。
9. 型に入れて170℃に予熱したオーブンで35分焼成する。
10. 逆さまにして冷ます。

