

# 道の駅レシピ



シフォンケーキ(16人前)

## 道の駅 特産品



北海道の卵を使用



## シフォンケーキ

添加物不使用。必ず家にある材料でできるシンプルなシフォンケーキです。

### 特産品

北海道の卵を使用

### レシピ作成者

みみずくくん(木苑オリジナルキャラクター)様

### ここが重要！ワンポイント

卵白の泡立てはしっかりと！



## 調理時間・材料

調理時間	約60分
材料	卵 L玉5個 小麦粉 120g 水 120cc 油 80cc 砂糖 90g 塩 ひとつまみ



## 作り方

- 1 卵を卵白と卵黄に分ける。
- 2 卵白に砂糖60gを3回に分けて入れ、角が立つまで泡立てる。
- 3 別のボールに卵黄と砂糖30g、塩ひとつまみ入れクリーム状になるまで泡立てる。
- 4 卵黄がクリーム状になったら水・油を入れ小麦粉をふるい入れる。
- 5 ④のボールに②のメレンゲを3回に分けて加える。
- 6 型に流し込み180度に予熱したオーブンで30分～40分焼く。
- 7 焼きあがったら逆さまにして冷まし完成です。

## 道の駅情報

### 道の駅 ハウスアルピ奈井江

国道12号線沿い 奈井江町駅より車で約5分

Tel (0125)74-5039

HPアドレス [道の駅 ハウスアルピ奈井江](#)



## レシピ紹介者からのコメント

ないえ福祉会では、障がいのある方でも作れるケーキをと考え、シンプルなシフォンケーキにしました。

