

シフォンカップケーキ

[作り方]

- ①1. 薄力粉とベーキングパウダーは
合わせ、ふるっておく。
- ②ボウルに卵黄を入れて泡立て器で
ほぐし、上白糖を入れてすり混ぜる。
全体が白っぽくなり、
泡立て器ですくうとトロトロと落ちる、
ゆるいマヨネーズくらいにもったりと
すればよい。
- ③サラダ油を泡立て器で混ぜながら加え、
なめらかな生地にする。
- ④次に水を入れ、やはり泡立て器で
混ぜながらなじませ、
なめらかな生地にする。
- ⑤ふるい合わせておいた薄力粉と
ベーキングパウダーを加え、泡立て器を
ぐるぐると動かしてよく混ぜ合わせる。
水分の多い生地なのでへらで混ぜると
ダマができやすい。

[材料]

紙マフィンケーキカップ
(Φ55^{ミリ}×H50^{ミリ})…16カップ分
チョコチップ…25g
アーモンドスライス…10g

☆生地
薄力粉…120g
ベーキングパウダー…2g
卵黄…6コ分
上白糖…60g
サラダ油…80cc
水…80cc

☆メレンゲ
卵白…6コ分
上白糖…60g

[準備]
オーブンは170℃に温める。

シフォンカップケーキ

[作り方]

⑥別のボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立て、表面が白っぽくなったら上白糖を2回に分けて加えながら、つやが出て、ピンと角が立つまでしっかり泡立てる。
泡立て器ですくい、泡が針金の中にこもるくらいまでが目安。

⑦⑤の生地にメレンゲの1/3量を加える。

⑧泡立て器で、生地にメレンゲがなじむまでよく混ぜ合わせる。
先に少量のメレンゲを混ぜておくと残りのメレンゲが混ざりやすく、しかも泡が消えにくい。

⑨メレンゲの塊がなくなったら残りのメレンゲを加える。
メレンゲのつやがなくなっていた、もう一度軽く立て、ボウルについたメレンゲも ゴムべらでそぎ落として加える。

⑩ボウルを片手で手前に回しながら、ゴムべらでメレンゲを混ぜる。
生地を底から上にすくい上げるようにし、さらに切るようにすると泡がつぶれずに混ざる。
メレンゲの白い筋が残らないように注意する。

⑪紙マフィンケーキカップに、大スプーンで生地を8分目まで流し入れる。

⑫⑪で入れたカップ半分には、チョコチップを小スプーン1杯(15個くらい)入れチョコチップを隠すようにスプーンで混ぜる。
※混ぜすぎるとチョコチップが底に沈む。
最後にアーモンドスライスをトッピングする。

⑬鉄板に引っ付かないように間隔を空けて並べる。

⑭170℃のオーブンに入れ、15分間焼く。