

こどもと作れる！おやつレシピ°

カップシフォンケーキ



【材料】（カップ6個分）

卵	2個
砂糖	40g
A	
薄力粉	40g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
B	
サラダ油	大さじ1
水	大さじ1
バニラエッセンス	適量



- ① 卵を卵黄と卵白に分ける。卵白を泡だて器で泡立てながら、砂糖を3回に分けて入れ、角が立つくらいのメレンゲを作る。
- ② ①に卵黄を入れ、ゆっくり混ぜる。
- ③ Aをふるい入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。さらにBを入れ、切り混ぜる。最後にバニラエッセンスを加え混ぜる。
- ④ 容器に流し入れたら、180度に余熱したオーブンで15分程度焼く。

**LOVE
SAIJO**

まちへの愛が
未来をつくる