

## 米粉のミルクティーシフォンケーキ

パウンドケーキはよく作るのですが、今回はふとシフォンケーキを食べたくなって作ってみました。

いつもの米粉とオートミールのパウンドケーキに比べると、このシフォンケーキの方が卵の量も多いし紅茶も使うから、なんだかちょっと高級感～！食べるとフワフワで超美味しかったです♡

### 材料(直径 17 cm パウンドケーキ型)

A 紅茶葉(アールグレイ) 2 パック分

A 牛乳 50 cc

B 卵黄 4 個分

B 砂糖 40 g

B オリーブオイル 大さじ 2

C 卵白 4 個分

C 砂糖 40 g

C 塩 ひとつまみ

米粉 80 g

ベーキングパウダー 1 g



### 作り方

- ① 卵 4 個を B の卵黄と C の卵白とに分け、C の卵白は冷蔵庫で冷やしておく。A の牛乳と紅茶葉を電子レンジ可能な容器に入れて軽くラップをし、電子レンジ 600w で 50 秒温めた後、冷ましておく。
- ② ボウルに B の卵黄と砂糖を入れて泡立て器でよくかき混ぜたら、オリーブオイルも入れてさらにかき混ぜる。
- ③ 冷ました①を②のボウルに、①の茶葉も含めて全て入れ、混ぜ合わせる。



- ④ 別のボウルに C の卵白、砂糖、塩を入れてハンドミキサーでツノがしっかりと立つまでよく混ぜ合わせ、メレンゲを作る。
- ⑤ 米粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせておく。それを③のボウルに入れ、ヘラを用いて切るように混ぜる。  
粉っぽさが無くなったら、④のメレンゲを 1/4 程度入れヘラで混ぜ合わせる。残りのメレンゲも 2-3 回に分けて追加し、その都度ヘラで切るように混ぜる。(こねて混ぜないように、かつ混ぜすぎないように注意しましょう。)
- ⑥ オーブンを 170 度に予約して、⑤の生地をシフォンケーキ用の型に入れる。竹串で生地全体を大きくかき混ぜ、余分な泡を抜く。

- ⑦ 170 度のオーブンで 30 分焼く。竹串で中まで焼けているかを確認し、大丈夫であれば型ごと逆さまにして冷ます。
- ⑧ 冷めたら型から外し、ラップに包んで冷蔵庫で冷やす。お好みでシュガーパウダー(分量外)をふるう。



## 追記

砂糖は甜菜糖を使用したため、メレンゲが薄茶色で、出来上がりも茶色になりました。

型から外してすぐも温かくてフワフワで美味しかったですが、ラップをして一晩おいた方がしっとりフワフワでより好みでした♡

ちなみに型は 100 円ショップの紙製の型を使用しています。型の内側には何も塗らないでそのまま生地を入れましょう。

よく冷やした卵白はなかなか泡立ちませんが、キメの細かいメレンゲを作る事がシフォンケーキでは大切なので、フワフワのためにがんばりましょう！！

今回はベーキングパウダーも使用しましたが、メレンゲが完璧であれば本来は必要ないと思います。