



米粉の ^{ひっそり} シフォンケーキ

……材料……

(17cm シフォン型 1 個分)

米粉(稲穂ゴールド)	100g
卵黄	3 個分
卵白	4 個分
砂糖	100g
サラダ油	45g
水(牛乳)	45g



……作り方……

1. 卵白を泡立てて、砂糖の半分を3回に分け混ぜながら泡立てる。ピンと角が立つメレンゲを作る。
2. 別のボールに、卵黄と残りの砂糖をいれ、白くなるまで混ぜる。
3. 2にサラダ油を少しずつ入れながら混ぜ、次に水(牛乳)を混ぜて最後に米粉を加えて手早く混ぜる。
4. 3に1のメレンゲの1/3を混ぜた後、残りのメレンゲの泡をつぶさないようにサックリ混ぜる。
5. 型に4を入れトントンと空気を抜いて、170度のオーブンで40分焼き、粗熱を取り型から出す。

米粉の雪玉クッキー

……材料……

バター(食塩不使用)	70g
粉砂糖	25g
米粉(稲穂ゴールド)	70g
アーモンドパウダー	25g
牛乳	大さじ1

アレンジ アーモンドパウダーの代わりに……

きなこ 20g とごま 15g を入れて、きなこクッキーにしてみてもは！！

はったい粉 20g とごま 15g を入れて、上品なクッキーを楽しんでみては！！

……作り方……

1. 室温に戻したバターに砂糖を入れて、全体が白くなるまですり混ぜる。牛乳を加え、よく混ぜる。
2. 米粉とアーモンドパウダーを泡立て器で混ぜたものを1に加え、しっかりとするまでゴムベラで混ぜ、ラップに包み冷蔵庫で30分休ませる。
3. 2の生地を20等分し丸めたら、オーブンペーパーを敷いた鉄板に並べる。(焼く前の状態で冷凍保存が出来る。)
4. 160度に熱したオーブンで20~25分焼く。
5. 粗熱が取れたら粉砂糖を全体にまぶしつける。

