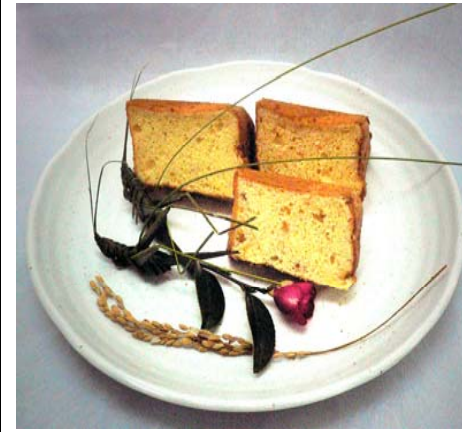


## 米粉酒粕シフォンケーキ

豊岡市 大月眞子様作

### 材料

- メレンゲ：卵白 140g (L3ケ)、砂糖70g、コーンスターチ 大さじ1
- 卵黄生地：酒粕(大吟醸) 50g、卵黄50g (M3ケ)、米粉60g、お湯65g、サラダ油50g、生姜(すりおろし) 小さじ1/2、
- シフォン型17cm



### 作り方

- ①、冷やしておいた卵白を泡立て砂糖とコーンスターチを3~4回に分けて加えしっかりとメレンゲを作る。
- ②、別のボールに卵黄、お湯、サラダ油を入れしっかりと混ぜる。
- ③、酒粕と生姜を加えてダマダマが残らないように混ぜる。  
(分量内のお湯少々で酒粕を前もって練っておくと扱いやすい)
- ④、米粉を加えて粉が見えなくなるまでしっかりと練る。
- ⑤、メレンゲの1/4くらいを入れて、泡立て器でしっかり混ぜる。  
(メレンゲを合わせやすいよう生地をゆるめる)
- ⑥、残ったメレンゲを3回に分けてメレンゲが見えなくなるまできれいに混ぜ込みプルンプルンの生地になれば型に流し入れてオーブンで焼く。(160℃ 26分)
- ⑦、焼き上がりはすぐに逆さにして冷めてから型から外す。

## 酒粕のロールケーキ

朝来市 西村三恵様作

### 材料

- 卵黄5個分、グラニュー糖15g
- ①ハチミツ30g、酒粕30g 小麦粉70g
- 卵白5個分、グラニュー糖65g
- ②バター15g、牛乳35g
- 生クリーム200cc、グラニュー糖40g、酒粕15g



### 作り方

- ①、①をレンジにかけて酒粕を練って置く。  
②をレンジにかけ、バターを溶かして置く。
- ②、卵黄・グラニュー糖を混ぜて①を少しずつ入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ③、卵白を泡立てる(グラニュー糖を3回ぐらいいに分けて加える)
- ④、③の半分を②に加え、木べらでさっくり混ぜ、振った小麦粉を加え③の残りを加え混ぜる。
- ⑤、②を加え混ぜる。
- ⑥、天板に流し入れ、180℃のオーブンで13分焼く。
- ⑦、生クリーム30ccに酒粕をレンジにかけ、練りさまして置く。
- ⑧、⑦が冷めたら、残りの生クリームに加え、グラニュー糖を入れ泡立てる。
- ⑨、焼き上がった生地が冷めたら⑦を塗り巻いていく。