



犬・笑・暮だより vol.93

愛犬と一緒に「ふわふわシフォンケーキ」でクリスマス



愛犬と一緒に食べられる、「ふわふわシフォンケーキ」です。今年は手作りケーキと一緒にクリスマスをお祝いしましょう！

「ふわふわシフォンケーキ」

【材料】

(シフォンケーキ型12cm)

薄力粉	30g
ベーキングパウダー	少々
きなこ	小さじ2
卵黄	1個
卵白	2個
砂糖	小さじ2
サラダ油	小さじ2
水 <small>（作り方）</small>	大さじ1

1. 小麦粉・ベーキングパウダー・きなこを合わせてふるっておく。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れ少し白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ、サラダ油・水を加えさらに混ぜる。
3. ふるっておいた粉類(1.)をもう一度ふるいながら2.に加え、粉がきちんと混ざるまでしっかりと混ぜる。
4. ボウルに卵白を入れツノが立つまでしっかりと泡立てる。(写真①)
5. メレンゲの1/2量を3.に入れ、泡立て器で混ぜる。
6. 5.を残りの1/2量が入っているメレンゲのボウルに入れ、泡を潰さないようにさっくりと混ぜる。(写真②)
7. 6.の生地を高い位置から型に流し入れる。(写真③)
8. 型をテーブルに軽く2~3回トントンと打ちつけて空気を抜き、170℃に温めておいたオーブンに入れ20分焼く。
9. 焼きあがったら逆さにして冷ます。(写真④)



One Point Advice

- ・卵白をしっかり泡立てないとふくらみが悪くなってしまうので、時間がかかってもしっかりと泡立てて(ハンドミキサーがあると便利)。
- ・焼きあがったケーキをそのままにしておくと表面の重さでつぶれてしまうので、冷めるまでは必ず逆さにしておきましょう。
- ・ほとんど甘味がないので、飼い主さんが召し上がる時は生クリームやアイスクリームなど好みのものを添えていただくと美味しくいただけます。
- ・冷凍保存ができます(2週間程度)。



愛犬に関するお住まい・お庭のお悩みは **庭遊館** にお気軽にご相談下さい



携帯サイトはコチラ!!

庭園工事・外構工事・管理・設計施工

株式会社 庭遊館

〒504-0945 各務原市那加日新町6-65

TEL 058-216-3110

FAX 058-216-3113

<http://www.teiyukan.jp>

