

# 広告

編集・発行／石狩市企画経済部市長政策室秘書広報課 〒061-8292 北海道石狩市花川北6条1丁目30番地2 Tel.0133-72-3145 Fax.0133-74-5581  
 【ホームページ】<http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/> 【携帯電話用HP】<http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/k/> 【Eメール】[nisyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp](mailto:nisyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp) 【印刷・製本】株式会社アノアノ

## いしかりレシピ

### シフォンケーキ



新鮮な卵で作るシフォンケーキは「ベーキングパウダーなしでも膨らみますよ」とは、今回の表紙でご紹介した田中民世さん。ぜひ、皆さんもその違いを体験してみてください！  
 なお、レシピは「石狩手づくり食品の会」さんのご協力を得ています。

#### 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて2〜3回ふるっておく
- ② ボウルに卵黄と砂糖を入れて、白くもったりするまで泡立てたら、混ぜながら水・サラダ油の順に入れる
- ③ ②に①を少量ずつ加え、泡立て器で混ぜ合わせる
- ④ メレンゲを作る。卵白に砂糖と塩を加え、ピンと角が立つくらいまでしっかり泡立てる
- ⑤ ③に1／3量の④を加え、泡立て器で混ぜる
- ⑥ 残りの④を加え、全体をゴムベラでさっくりと混ぜる
- ⑦ シフォン型に⑥を入れ、シフォン型ごと軽く持ち上げて2〜3回落とし、空気を抜く
- ⑧ 170℃に温めたオーブンに入れ、約40分焼く
- ⑨ 焼き上がったら型ごと逆さにして冷めたら出来上がり

#### 材 料

- 薄力粉 ……120g
- ベーキングパウダー ……小さじ1
- 卵黄 ……4個分
- 砂糖 ……50g
- 水 ……80ml
- サラダ油 ……80ml
- 卵白 ……5個分
- 砂糖 ……70g
- 塩 ……小さじ1/5

【レシピ協力／石狩手づくり食品の会】

この広告は再生紙を使用しています。印刷・製本は、大豆インクを使用しています。

