

家族で作りたい賞

さつまいものハニーシフォンケーキ

さなまさん (28歳)

おすすめポイント

ごろごろに入ったさつまいもとはちみつによる優しい甘さになるように考えました。

辻口シェフのコメント

さつまいもとはちみつのシフォンケーキは簡単に組み立てるレシピで家族で作るにはとても良いと感じました。写真からも家族でおいしそうに食べる風景が想像できます。



【材料】<シフォンケーキ(18cm型)>

卵黄…3個 はちみつ…40g 牛乳…50g サラダ油…60g 薄力粉…70g 卵白…4個
グラニュー糖…40g さつまいも(茹で)…150g 黒胡麻…10g

【作り方】

1. ボウルに卵黄、はちみつをよく混ぜる。牛乳、サラダ油を加え混ぜたら振るいにかけて薄力粉、黒胡麻をいれ粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
2. さつまいもを小さめにサイコロ状にカットし軽く小麦粉をまぶしておく。
3. さつまいも半分を生地に合わせておく。
4. 別のボウルに卵白、塩ひとつまみとグラニュー糖を3回に分けて加えながらメレンゲを立てる。
5. メレンゲを1の生地に1/3加えてゴムベラで混ぜ合わせる。残りの2回は泡を潰さないようにメレンゲを合わせる。
6. 型に流して空気を抜き残りのさつまいもを上から加えて表面をならす。
7. 180度に予熱しておいたオーブンで約35分焼く。
8. はちみつが入っているため色がつきやすくなるので、頃合いを見てアルミホイルを被せて焼く。
9. 焼けたら逆さまにして粗熱を取りラップをして保湿。覚めたらカットして完成。