

パセリのシフォンケーキ



材料

◆パセリ	50g
◆卵	L 5個
◆砂糖	100g
◆小麦粉(強力粉)	130g
◆ベーキングパウダー	小さじ1/2
◆水	70cc
◆サラダオイル	80cc
◆レモン汁	小さじ2

作り方

- ① パセリ5、6本の葉の部分だけを洗い、水切りする
- ② パセリと水70ccをミキサーにかける
- ③ 小麦粉にベーキングパウダーを入れて混ぜる
- ④ 卵を卵黄、卵白に分ける
- ⑤ 卵黄に砂糖を半分程(50g)入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜ、サラダオイル⇒②⇒③の順に混ぜながら加えていく。
- ⑥ 卵白を泡立て器で泡立て、残りの砂糖を入れてしっかり角が立つまで泡立ててメレンゲを作る
- ⑦ メレンゲの3分の1を⑤の卵黄に入れて混ぜる
残りのメレンゲの中に卵黄を入れて、ゴムヘラで卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜる
- ⑧ シフォンケーキの型に流し入れ、170度のオーブンで50分焼いて出来上がり