

米っころールケーキ



材料 (28×28cmのロールケーキ型1枚1本分)
1. 777kcal/本

■ 米粉	60g	} A
■ 卵白	4個分	
■ 砂糖	25g	
■ 卵黄	4個	} B
■ 砂糖	25g	
■ サラダ油	大さじ1	} C
■ 牛乳	大さじ2	
■ 生クリーム	200cc	
■ 砂糖	大さじ2	

* 卵を卵白と卵黄に分ける際は、卵を室温に戻してから行う。

* 生クリームは動物性のものが良いです。



作り方

- ① Aをボウルに入れ、しっかり角が立つまで泡立てる。
- ② Bをボウルに入れ泡立てる。白くもったりしたら、牛乳とサラダ油を加えて混ぜる。
- ③ ②に①を4回に分けて加え、混ぜる。
- ④ ③に米粉をふるいながら加える。(混ぜりやすくするため)
- ⑤ 鉄板にオーブンシートを敷いたロールケーキ型を置く。生地を流し入れ、軽く打ちつけて空気を抜く。
- ⑥ 180℃のオーブンで13～15分焼く。
- ⑦ 焼けたらシートごと天板から取り出し、粗熱をとる。
- ⑧ Cをボウルに入れ、氷水に当てながらしっかりと泡立て、ホイップクリームを作る。
- ⑨ 生地にホイップクリームをのせ、オーブンシートごと巻き、形を整える。

MEMO