

## シフォンケーキ



材料(20cm径のシフォン型1台分)

CaRen - 大さじ3~5杯分

卵白 - 5個分

A { 薄力粉 - 135g  
ベーキングパウダー - 大さじ1/2  
重層 - 小さじ1/8  
塩 - 小さじ1/4

グラニュー糖 - 100g

卵黄 - 4個分

CaRen - 100cc(実を除いたもの)

サラダ油 - 60cc

- 1 卵白をボウルに入れ、冷蔵庫で冷やしておきます。CaRenを150ccのお湯に浸して5分おきます。
- 2 Aの材料を合わせてボウルにふるい入れ、グラニュー糖を加えて泡だて器でよく混ぜます。
- 3 別のボウルに卵黄を入れ、1のCaRenを実と共に加えます。
- 4 3にサラダ油を加え、よく混ぜ合わせます。
- 5 2に4を注ぎ入れ、泡だて器でよく合わせます。
- 6 1の卵白をしっかりツノが立つまで泡立てます。
- 7 6の卵白を覆うように5を流し入れます。
- 8 ゴムべらでサックリと良く混ぜり合わせます。
- 9 型に流し込んで、150度のオーブンで45分焼きます。
- 10 焼き上がったら、型を逆さまにしてしっかりと冷まします。



## アイスクリーム



材料

CaRen - 50g

お湯 - 100cc

生クリーム - 200cc

ヨーグルト - 50g

レモン汁 - 小さじ1/2

- 1 CaRenをお湯100ccに淹れておきます。
- 2 生クリーム200ccに砂糖を少々入れ、ツノが立つくらいまで泡立てます。
- 3 2に1とヨーグルト50g砂糖80g、レモン汁小さじ1/2を入れて混ぜます。
- 4 タッパーなどに入れて冷蔵庫で冷やして出来上がりです。

## ヨーグルトのトッピング



淹れた後のCaRenのフルーツをヨーグルトに混ぜても美味しくお召し上がり頂けます。砂糖やハチミツを加えても○

AdvanCE Corp.