



スポンジケーキ

材料 (直径約21cm1個分)

卵	3個
砂糖	70g
薄力粉	70g
無塩バター	30g

下準備

- ・薄力粉は、ふるっておく。
- ・無塩バターは溶かしバターにする。

作り方

- 1 卵をボウルに溶きほぐす。湯煎 (60℃前後のお湯) にかけてながら砂糖を加えて泡立て、砂糖が溶けたら湯煎から外し、さらに泡立てる。泡立て器を持ち上げ、リボン状に落ちるぐらいに泡立てる。
- 2 ふるっっておいた薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。ゴムベラで受けながら溶かしバターを加え、さらに混ぜ合わせる。
- 3 深鍋に2の生地を流し込み、浅鍋でフタをする。とろ火にかけ30分焼く。竹串を刺し、何もついてこなければ焼き上がり。粗熱が取れたら金網の上にひっくり返してのせ、冷ます。

フタ: 浅鍋
本体: 深鍋

