

スポンジケーキ

sponge cake



(材料)

薄力粉……………60g 卵……………2個
砂糖……………40g 型塗り用サラダ油…10g
無塩バター……………20g

(準備)

- ・オーブンは180℃に温めておきます。
- ・無塩バターは湯せん又は電子レンジで溶かします。
- ・薄力粉はふるっておきます。

(作り方)

- ①ボウルに卵を割り入れ、泡立て器又は、ハンドミキサーでほぐします。
 - ②①に砂糖を加え、泡立ちが白っぽく、もったりするまでしっかりと泡立てます。※生地を持ち上げリボン状にそのまま跡になつて残る位までが目安です。
 - ③②に薄力粉を振り入れ、泡をつぶさないようにゴムベラで縦に切り込み、ボウルの底からすくいあげるようにして混ぜます。泡をつぶさないように、大きく混ぜるのがコツです。
 - ④溶かした無塩バターをゴムベラでうけるようにして加え、練らないように手早く混ぜ合わせます。
 - ⑤型の内側にサラダ油を塗り、生地を流し込みます。2～3回打ちつけて空気を抜き、温めておいた180℃のオーブンで約30分焼きます。
 - ⑥竹串を差し込み、抜いた際に竹串に何もついてこなければ、焼きあがりです。熱いうちに型から出して冷まします。
- ※生地が焼けたら、お好みでホイップクリームをはさんだり、つけたり等、デコレーションをしてお召し上がりください。