

エンゼルケーキのレシピ



材料

卵白	190g (およそ 6 個分)
塩	小さじ 1/4 弱
砂糖	90g
薄力粉	70g
牛乳	30ml
サラダ油	30ml
レモン果汁	小さじ 1/2

作り方

1. 卵白に塩を入れ砂糖を 3 回ほどに分けて加えながら固く泡立てる。
2. レモン果汁を加え混ぜる
3. 粉を篩い入れゴムべらを使って混ぜる。
4. 牛乳、サラダ油を入れて混ぜる (かき混ぜ過ぎないように注意)
5. エンゼル型 (またはシフォン型) に入れ、180℃で 30 分ほど焼く。