

シンプルで簡単に出来ます

クリスマスケーキの作り方

材料	たまご	S玉5個
	グラニュー糖	80g
	コーンスターチ	20g
	薄力粉	70g
	バター	20g
	サラダ油	20g



作り方

- 1 卵を溶きほぐす。よくきれいなら砂糖を加えて軽く混ぜる。
- 2 湯煎にかけて更に泡立てる。
- 3 卵液がゆっくりリボン状に落ちて積み重なり跡が残る様になったらOK
- 4 薄力粉、コーンスターチを少しづつ（5～6回）振り入れゴムベラで手早く混ぜる。
- 5 粉が入り終わったら生地を底からすくう様に混ぜる。
- 6 粉がしっかり混ざる様にして、バターとサラダ油もいれませる。
- 7 すくった生地がゆっくり筋状に落ち、その後がすぐ消える様になれば生地は完成です。（ポイントはゆっくりと丁寧に！！）
- 8 天板に生地を流し入れます。天板の底を手でトントンと叩き軽く気泡を抜く。表面を平らにならす。
- 9 予熱180度オーブンで10～12分焼く。（生地に楊枝を差して確認）

