

レモングラスシフォンケーキ



材料

レモングラスティーパック	2袋
熱湯	40cc
卵黄	3個分
砂糖	80g
塩	少々
レモングラスパウダー（A）	小さじ1
薄力粉（A）	90g
ベーキングパウダー（A）	小さじ1 / 3
卵白	4個分
サラダオイル	少々

作り方

- ①熱湯にレモングラスティーパックを入れよく蒸らしティーパックを取り出し冷蔵庫で冷ます
- ②卵黄に砂糖半量と塩・レモングラスティー・サラダオイルを入れ泡だて器でよく混ぜる
- ③（A）を混ぜ2～3度ふるいにかけて後②に入れクリーム状になるまで混ぜる
- ④卵白に残りの砂糖を2～3回に分けて加えながらつのが立つくらいに泡立て③に2～3回に分けて入れながら混ぜ合わせる
- ⑤型に流しいれトントンと軽く落とし空気をぬき165～170度に予熱しておいたオーブンで40～50分焼く
- ⑥焼きあがったら逆さまにし完全に冷ましてから型から外す