

**はつらつセイシン企業賞**  
**もちもちしっとり！シフォンケーキ**  
(MOTIMOTISITTORI!SIFONKE-KI)

**レシピの紹介**

このレシピは食欲のない朝に食べるのが良いと考えて作りました。ご飯よりもパンよりも食べやすく、アルファ化米粉を入れたことによってもちもちの食感になりました。また、パセリと皮つきのレモンピールを入れたので、ビタミンCなどの栄養素が豊富で米粉を使っているため、腹もちが良いです。

**○所要時間(60分)**

**○材料(8人分)**

卵	5個
グラニュー糖	80g
サラダ油	1/3カップ
水	1/3カップ
アルファ化米粉	40g
ベータ化米粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ2
パセリ	4g
レモンピール	30g

**○作り方**

1. オーブンは170℃に予熱しておく。
2. 卵は卵黄と卵白に分ける。卵黄のボウルはグラニュー糖の半量を入れて、泡立て器でよく混ぜる。さらに、サラダ油、水を加えて混ぜ合わせる。
3. 米粉とベーキングパウダーを合わせて2. にふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。そこに細かく切ったレモンピールとパセリを混ぜる。
4. 別のボウルで卵白を泡立てる。途中、残りのグラニュー糖を加え、角が立つまでしっかり泡立てる。

5. 3に4の1/3 両を入れてよく混ぜる。次に残りの4を加え、白いところがなくなるまで手早くふわっと混ぜる。
6. 方に流しいれて、2, 3回トントンと型に打ち付けて空気を抜く。天板に乗せ170℃で40~45分焼く。
7. 竹串を刺して何もつかなかったら完成。

## 写真

