

ふらの野菜を使った

逸品レシピ紹介

じゃがいもシフォンケーキ



材料①

じゃがいも・・・130g
メレンゲ
 卵白・・・4個分
 砂糖・・・30g

材料②

卵黄生地
卵黄・・・4個分
砂糖・・・40g
サラダ油・・・30cc
薄力粉・・・80g
牛乳・・・30cc

作り方

- 1.じゃがいもは茹でて裏ごししておく。
- 2.<卵黄生地>
卵黄、砂糖をボウルに入れ混ぜる。次にサラダ油を入れて混ぜ、じゃがいも、牛乳を混ぜる。
薄力粉を振るい入れ、ダマがなくなるまで混ぜる。
- 3.ボウルに卵白と砂糖を入れ、角が立つまで泡立てる。
- 4.2に3を3回に分けて混ぜ入れる。
(泡をつぶさないように)
- 5.型に入れて180℃で30分焼く
- 6.焼きあがったらビンにふせて冷ます。

JAふらの南富良野支所女性部
「漬物・特産物料理コンクール」レシピ集より
第44回(平成27年) 南富良野町下金山 長谷川 由里子さん考案レシピ