

母の日プレゼントケーキ

『材料』①

卵黄	4 個
砂糖(グラニュー糖)	105g
オレンジのしぼり汁	100g
サラダ油	65g
薄力粉	105g
ベーキングパウダー	小さじ 1/4
卵白	4 個

『材料』②

生クリーム	200ml] 固く泡立てる
砂糖	30g	

『材料』③

粉砂糖	アイシング	適量
色粉		適量

『作り方』

- 卵黄と砂糖の半分をモったりするまで泡立てる。
ここに、オレンジのしぼり汁を入れ混ぜ、サラダ油を少しずつ加える。
薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるったものを入れ、サククリと混ぜる。
- 別のボールに、卵白を泡立て砂糖の残りを加え更に泡立てる。
「1」に半分をくわえ、サククリと混ぜ、残りの半分を加え混ぜ、型に流し、170℃～180℃で15～18分焼く。

仕上げ

焼いたスポンジに①泡立てた生クリームを塗り、③で作ったアイシングで飾りをする。

