

抹茶スフレケーキ（直径10cm2個分）

◎材料

卵	…	2個分（Lサイズ）	※卵黄・卵白に分けて別の容器に入れておく
牛乳	…	30ml	
小麦粉	…	34g	
抹茶粉	…	6g	
塩	…	少々	
砂糖	…	40g	
レモン汁	…	少々	

◎料理手順

- ① 牛乳と抹茶粉をよく混ぜ合わせて、卵黄、塩、小麦粉をふるい入れよく混ぜ合わせる
- ② 卵白にレモン汁を少し入れハンドミキサーで泡立て、砂糖を3回ほどに分けてしっかりとした（角が立つくらい）のメレンゲを作る
- ③ メレンゲを①に少し入れ、泡立てなどでよく混ぜ合わせてから、残りを2回に分けてさっくり混ぜ合わせる
- ④ アルミホイルで型を作り、クッキングシートを内側に当て、中火と弱火の間の火加減のフライパンに少量の油をしき（油が多いと汚れるためよくふき取る）
（フライパンの温度は摂氏約180℃です）型の7分目まで生地を入れ、ふたをして10分焼き、ひっくり返してまた3分焼く
- ⑤ 型とクッキングシートをはがし、器に盛りつけてトッピングする