

うえだみどり大根のシフォンケーキ

レシピ提供／七草の湯 倉澤 重貴



材料

卵白
卵黄
上白糖
サラダ油
うえだみどり大根のおろし
おろし汁
薄力粉

作り方

A 卵黄生地をつくる

- 1.卵黄をといて上白糖を加え、白っぽくなるまでかきまぜる。
- 2.1にサラダ油を加えさらにホイップする。
- 3.2に大根おろしを加えてホイップする。
- 4.さらに大根のしぼり汁を入れてホイップする。
- 5.薄力粉を漉(こ)しながら加え、ホイップする。

B 別のボールでメレンゲをつくる

- 6.上白糖を入れホイップする。
- 7.AとBをまぜる。
- 8.5を型に流し入れ、オーブンで焼く

焼き方

- 170℃で20分→150℃で25分焼く。
オーブンから出して冷まして完成。