

失敗しないバナナのシフォンケーキ

材料:

完熟バナナ	2本	メレンゲ	
レモン汁	大1	卵白	4個分
薄力粉	100g	砂糖	大3
ベーキングパウダー	小1/2	卵黄	4個分
砂糖	大3	サラダ油・水	各50cc又は大3

* オーブンを350°Fに温める。

1. バナナは皮をむき、レモン汁をかけ、フォークの背で細かくつぶす。
2. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
3. ボールに卵白と砂糖を入れ、ピンと角が立つまでかたく泡立てる。
4. 別のボールに卵黄と砂糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜ、サラダ油を少しずつ入れ、さらに混ぜる。
5. 4に1のバナナを加えて混ぜ、少しずつ加えてなじむまでよく混ぜる。
6. 2の粉類を1/2量ずつさらにふりながら混ぜる。
7. そこへ3のメレンゲの1/3量を加えてよく混ぜる。残りのメレンゲも加え、ゴムべらにかえて、切るように混ぜる。
8. 何もぬっていない型に生地を流し、型の底をトントンと台にたたきつけて泡を抜き、オーブンで40分位焼く。
9. 焼き上がったらずぐに型を逆さまにして冷まし、パレットナイフで型からはずす。