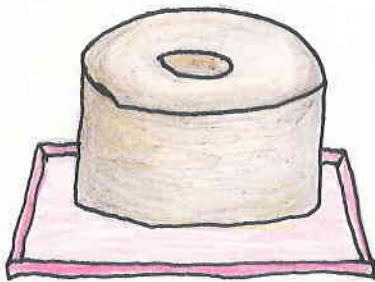


# そば米粉 スイーツレシピ

## ☺ そば米粉のシフォンケーキ [18cm]



### ✿ つくり方

① 卵黄 4ヶ さとう 1/3  
ボウル1  
白くなるまで  
まぜる

② サラダ油 水  
ボウル1

③ 卵白 4ヶ さとう 2/3  
ボウル2  
2~3回に  
かけて  
フのがたつまで  
しかりませる

### ✿ 材料

- そば米粉 100g
- 卵黄 4ヶ
- 卵白 4ヶ
- さとう 85g
- サラダ油 15g
- 水 50cc

④ 1/3  
ボウル1  
しかりませる

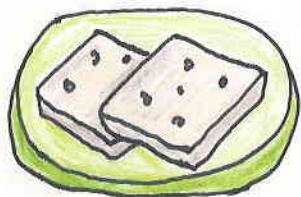
⑤ ボウル2  
2回に  
かけて  
ゴムベラでさっくり  
きるようにませる

⑥  
ボウル1  
2,3回  
おとして  
空気をぬく  
高い位置から  
流し入れる

⑦ 予熱あり 170℃ オーブンで 40分

⑧ 焼きあがりほ  
どなどにして  
逆さまに冷却

## ☹ そば米粉クッキー



### ✿ つくり方

① さら バター (常温)  
ボウル  
バターをやわらかく  
してさとうを入れ  
よくませる

② たまご  
ボウル  
2~3回に  
かけて

③ そば米粉 BP  
そばの実  
ボウル  
ゴムベラで  
ませる

### ✿ 材料

- そば米粉 150g
- さとう 75g
- バター 75g
- BP 5g
- たまご 1ヶ
- そばの実 適量

④ スッパに包んで  
冷蔵庫に  
30分

⑤ 5mm  
包丁で切る

⑥  
予熱あり 165℃  
オーブンで 25分