

ソバ粉シホンケーキ

〈材料〉	ソバ粉	50g
	ベーキングパウダー	5g
	ホットケーキミックス	50g
	卵	5ヶ
	サラダ油	30cc
	豆乳	200cc
	砂糖	40g

〈作り方〉

- 1 卵白でメレンゲを作る。
- 2 ソバ粉、ホットケーキミックス、ベーキングパウダーをふるいにかけて混ぜ合わせる。
- 3 卵白と砂糖を電動ミキサーで混ぜ合わせた中に豆乳と油を入れ、さらによく混ぜ合わせる。
- 4 3の中に2を入れ混ぜ合わせ、さらに1のメレンゲ半分を入れて良く混ぜ合わせる。
- 5 残り半分のメレンゲは手動泡立て器でならし、4の中に入れてザックリ混ぜ、型に入れてオーブン170℃で40～50分焼く。

