

黒豆シフォンケーキ

<材料> (直径 18 cmシフォンケーキ型)

黒豆……………70g
黒豆の煮汁……………70g
栗の甘露煮……………3粒
薄力粉(黒豆・栗用)…適量
卵黄……………3個
薄力粉……………50g
砂糖……………30g
サラダ油……………30ml
きな粉……………25g
メレンゲ { 卵白……………3個
 砂糖……………35g



お好みで、泡立てた生クリームと一緒に盛いつけると、より一層、美味しそう!

<作り方>

●下準備

※オーブンを170℃に予熱しておく。

※黒豆と栗は汁気を切り、黒豆は1/2、栗は1/4に切る。切った黒豆と栗に薄力粉をまぶし、余分な粉ははたく。

※薄力粉ときな粉を合わせてふるっておく。

※卵白に砂糖を加え、メレンゲを作る。

①卵黄に砂糖(30g)を入れて、白っぽくなるまで混ぜる。

②サラダ油、黒豆の煮汁の順に入れ、混ぜる。

③ふるった薄力粉ときな粉を入れ、切るように混ぜる。

④メレンゲを3回に分けて混ぜる。

⑤黒豆と栗を加えて混ぜる。

⑥型に入れて、空気を抜き、170℃のオーブンで30~40分焼く。

※焼き上がったら、型にはめたままびんなどにさして逆さにして冷ましてみましょう。

!!注意!! 逆さにしないとしぼんでしまいます。

ここが食品ロス削減ポイント!

おせち料理で余りがちな黒豆や栗の甘露煮を使用してケーキを作っています。

