

ジンジャーケーキ



【鍋】カッター ミニエッグパン (NEO)
(天火鍋 でも OK その時は材料 2 倍)

【材料】全卵 2個
砂糖 1/2カップ
小麦粉 1/2カップ
ぬか 大1
油 大1
水 大1
生姜 大 1.5(皮付きのまま カッターですり下ろす)

【作り方】

① メレンゲを作る

* 卵白 2 に砂糖 1/2プを3回くらいに分けて泡だてていく

* 一度に砂糖を入れると泡だてがうまくいかないの分けて入れるのがポイント！

* ボールを下にして、メレンゲが落ちず、つのがピンとたつまで泡立てるのがポイント！

② 卵黄2個と水、油を混ぜる

③ メレンゲに②を混ぜ、小麦粉・ぬかをふるい入れ、ふんわり混ぜる



NEO や天火鍋の時は、
蓋を焼く前に温めるの
を忘れずに！

④ マーガリンを鍋の底と蓋に塗り、その上に生地を流しいれ、空気を抜き、3.5 目盛で15～20分焼く (3.5目盛)

