

# チーズシフォンケーキ



【鍋】天火鍋 (ミニゴールド・NEO は材料2/3)

## 【材料】

全卵	3個	バター	60g
小麦粉	1/2 カップ	スライスチーズ	3枚
砂糖	1/2 カップ	牛乳	150ml

## 【作り方】

★薄い天火鍋に蓋をして 目盛6 連続で温めて置く

① 牛乳にチーズを入れて温め、チーズを溶かす ※粗熱をとっておく



② メレンゲを作る

\* 卵白3ケに砂糖 1/2カップを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で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!

③ ①に卵黄を混ぜる

④ メレンゲに③を3回くらいに分けて混ぜ、小麦粉をふるい入れ、ざっくり混ぜる



⑤ バターを塗った鍋にクッキングシートをしき、生地を流しいれ、空気を抜き、3 目盛で 30-40 分焼く

※ミニは 15-20 分

