

# ふわふわ緑茶シフォン



## 材料（直径 17cm型）

卵	…	L3 個
砂糖	…	80g
トッピング	…	お好み
A 水	…	60ml
サラダ油	…	40ml
B 薄力粉	…	70g
緑茶（粉末状にしたもの）	…	20g

## 作り方

- 1) ボウルに卵白を入れ、砂糖を数回に分けて加えながら角が立つくらいしっかり泡立てる。
- 2) 別のボウルに卵黄と A を入れて混ぜ、ふるった B を加えてしっかり混ぜ合わせる。
- 3) ②に①の 1/3 を入れて混ぜた後、残りの 2/3 を加えてさっくり混ぜる。
- 4) 型に生地を流し入れ、180℃のオーブンで約 30 分焼いたらできあがり。お好みでホイップクリームなどを添える。



茶葉はすり鉢で粉末にしよう！



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

