



# アールグレイのスポンジケーキ

オープン調理



## 材料 (1ホール)

小麦粉(薄力粉)	...	80g
砂糖	...	80g
アールグレイ(紅茶)	...	大さじ1
卵(L)	...	適量
りんご	...	1/2個
レモン汁	...	大さじ1
オープンシート	...	適量

## 【A】

バニラエッセンス	...	適量
サラダ油	...	大さじ1
牛乳	...	大さじ1

## 作り方

- ビタクラフトの鍋に、内側の底・側面にオープンシートを敷く。薄力粉と砂糖はそれぞれ別に、2~3回振るっておく。アールグレイ(紅茶)は、包丁で荒く刻んでおく。りんごを薄くスライスし、レモン汁をまぶす。**【A】**は混ぜ合わせておく。



- 大き目のボウルに、卵黄と卵白を分けて入れ、卵白は角が立つぐらいしっかり泡立てて、砂糖の2/3の量を2~3回に分けて加え、ツヤのあるしっかりとしたメレンゲを作る。



- 卵黄に、**②**の残った砂糖を加え、白っぽくもったりするまで泡立て、**【A】**を加え混ぜ合わせる。



- ②**の卵白に、**③**の卵黄を加え、泡を消さないようサクッと混ぜ合わせ、振った薄力粉と、刻んだアールグレイを一気に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。※泡を消さないように



- オープンシートを敷いた鍋に、**④**の生地を流し入れ、放射状に一周りんごを並べる。



- 鍋底を叩いて空気を抜き、最初はやや弱目の中火(弱火と中火の間)の火加減で1分加熱して、鍋が温まったら、極弱火にして20分程表面が乾くまで焼く。

- 焼きあがったスポンジケーキはすぐに鍋から取り出し、ケーキクーラーなどにのせ粗熱を取る。

出来上がり♪

## ワンポイントアドバイス

オープンを使わなくても鍋1つで、お手軽につくれて、嬉しいおやつ作りです。基本の配分があれば、アールグレイのスポンジケーキからココアや抹茶のスポンジケーキまで、少しの工夫で色々なケーキが焼けます。ふかふかな生地だけで美味しいので、デコレーションにこらなくても十分楽しむことができます。

ビタクラフト料理講師 後藤麻里

