

# クリスマスケーキレシピ

## スポンジ

卵 3個  
花見糖 50g  
米粉 50g  
菜種油 大3

## シロップ

花見糖 50g  
水 100cc

## デコレーション

生クリーム 1パック200cc  
いちごジャム 50g (1/4瓶)  
花見糖 大2  
いちご 4~5粒  
冷凍ブルーベリー 7~8粒くらい  
キウイ 1個  
花見糖 50g  
水 100cc

## 準備

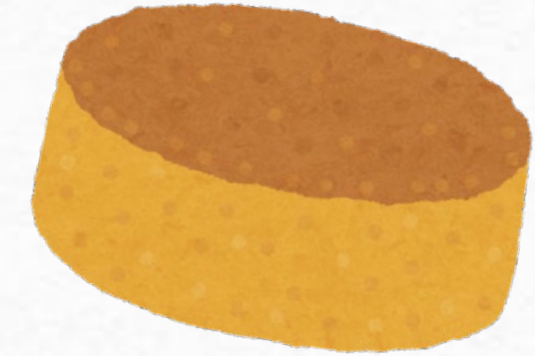
- ・焼き型に紙を敷く
- ・オーブンを180℃に温める
- ・シロップを作る

3

3



# スポンジの作り方



- ① ボールに卵3個を割り入れ、花見糖も入れ混ぜる。  
湯銭にかけながら混ぜ36℃くらいになったら湯銭からはずす。
- ② ハンドミキサー高速で5分程泡立てる。
- ③ 米粉を振るって一度に加える。粉が見えなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ④ 菜種油を小さめのボールに入れ③の生地を2~3すくい入れ、  
ホイッパーでマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- ⑤ ④の生地を③に戻し混ぜる。
- ⑥ 紙を敷いた焼き型に入れ、四隅までいきわたらせたら高さが均等になるように整える。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンで10分ほど焼く。途中前後を入れ替える。
- ⑧ 焼きあがったら型のまま粗熱をとる。布などをかけておく。