

お店では買えない
特別なカゴメです。
健康直送便



まるやかシフォンケーキ

ケーキもソースも「まるごと大豆」で



調理時間 : ---

エネルギー (1/6切れあたり) : 149kcal

材料：(17cmシフォン型)

カゴメ「まるごと大豆」(100ml) …1パック

卵…3個

(a)

ト薄力粉…80

トベーキングパウダー…小さじ1/2

きび砂糖(なければ白糖)…50g

塩…ひとつまみ

(b)

トカゴメ「まるごと大豆」(100ml) …1パック

トブルーベリージャム…大さじ1・1/2

トレモン汁…小さじ1・1/2

ミント…適宜

作り方：

1. 卵は卵黄、卵白に分けておく。(a)はふるっておく。
2. 卵黄にきび砂糖の半量、塩、「まるごと大豆」の順で加え混ぜる。(a)を2回に分けて加え、さっくりと混ぜる。
3. 卵白を泡立て、残りのきび砂糖を加え、さらに泡立てる。
4. (2)に(3)を3回に分け加え、さっくりと混ぜたら、型に流し入れ170℃で30分焼く。
5. (4)を切り、(b)を混ぜ合わせたソース、ミントを盛り付ける。

メモ



このレシピは「まるごと大豆」を使っています。

カゴメ健康直送便の商品はお電話でもご注文いただけます。

☎ 0120-719-899

(承り時間：毎日9:00～21:00)

(12/30～1/3の期間を除く土・日・祝日も承ります。)

Copyright © 2010 KAGOME CO., Ltd. All rights reserved.