



贅沢えだまめカップシフォン



材料（1人分）

材料名	分量
卵	15 g
砂糖	4 g
米油	2 g
バニラオイル	0.2 g
枝豆	70 g
豆乳	12 g
米粉	1.7 g
生クリーム	15 g

作り方

- ① オーブンを 180℃に予熱しておく。
- ② 枝豆を塩ゆでして、さやから取り出し薄皮を剥く。フードプロセッサーに枝豆と豆乳を入れて攪拌する。クリームで使う分の 20g（一人分）をざるで裏ごししておく。
- ③ ボールに卵黄を溶きほぐし砂糖を加えて白っぽくなるまで泡だて器でよく混ぜる。
- ④ 米油とバニラオイルを加えてさらに混ぜる。
- ⑤ ②のすりつぶした枝豆と、ふるった米粉を加え混ぜ合わせる。
- ⑥ 別のボールで卵白を泡立て、3回に分けて砂糖を加えしっかりとしたメレンゲを作る。
- ⑦ ⑤のボールにメレンゲを半分加え完全に混ぜ合わせたら、残りのメレンゲを加えゴムベラで抱き込むようにやさしく混ぜ合わせる。
- ⑧ 型に流し入れて下の段で 180℃で 20 分程焼く。竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。ケーキクーラーにのせて冷ます。
- ⑨ 生クリームに砂糖を加えて軽くツノが立つくらいの硬さに泡立てて、そこに裏ごしした 20g 分の枝豆を加えてよく混ぜ合わせ、絞り袋に移す。カップケーキの中央に包丁で十字に切込みを入れ、そこに枝豆クリームを注入する。最後に枝豆を飾って完成。

※ 卵 1 個で 3 人分作れます。作り方は一人分の作り方です。