

❁紙コップシフォンケーキ

材料【205 ml紙コップ 10 個分】

- 卵 (L) 4個
- 砂糖 80 g
- 薄力粉 80 g
- 牛乳 40 ml
- 油 40 ml



- ① 卵黄と卵白に分ける。卵白は冷蔵庫へ。
- ② 卵黄に砂糖 1/2 を入れて白くもったりするまですり混ぜる。
- ③ 牛乳、油の順に入れてその都度よく混ぜる。
- ④ 薄力粉を振るい入れ、泡だて器で混ぜる。
- ⑤ 白身と残りの砂糖でしっかりとしたメレンゲを作る。
- ⑥ ④の生地にもレンゲを3回にわけて混ぜる。
(1回目はなじませるよう泡だて器で混ぜて、2回目、3回目はメレンゲの泡をつぶさないようゴムベラできるように混ぜる。)
- ⑦ 紙コップ7分目までそそぎ、170度に予熱したオーブンで18分~23分。
- ⑧ 焼きあがったら逆さまにして冷ます。

❁おばけチップス

材料 (10おばけ👻)

- 餃子の皮 5枚
- 油 適量
- 塩 適量



- ① 餃子の皮をおばけの形になるように切る。
- ② ストローを使って目・口をくり抜く。
- ③ クッキングシートにおばけを並べる👻
- ④ 🍷全体に油をハケで塗る。
- ⑤ 🍷全体に塩をまぶす。
- ⑥ オーブンで焼き色を付ける。(230度5分ほど)
- ⑦ 完成!

