

アルエットを  
つけた  
かんたん  
スポンジケーキ



◇ 材料 15cm 1台分

薄力粉 ……65g  
砂糖 ……60g  
卵 ……2個  
アルエット ……20g  
バニラオイル ……少々

18cm 1台分

薄力粉 ……110g  
砂糖 ……100g  
卵 ……3個  
アルエット ……25g  
バニラオイル ……少々

21cm 1台分

薄力粉 ……130g  
砂糖 ……120g  
卵 ……4個  
アルエット ……30g  
バニラオイル ……少々

◇ 作り方

1. 卵・砂糖・薄力粉・アルエットを全部一度にボールに入れる。
2. ハンドミキサーで5分～8分、白くポツテリするまで泡立てる。
3. オーブンで160℃～170℃で約30分～35分焼く。

各家庭のオーブンによって、焼き時間が違うので注意!

☆アルエット☆

優れた起泡能力を持つ製菓用起泡性乳化油脂です。  
きめの細かいふわふわのスポンジが出来ます。  
ケーキの老化防止効果もあります。

