



小松菜の Xmas リースシフォン



【材料（18cm1台分）】

小松菜・・・100g（約1/2束）
 薄力粉・・・80g
 ベーキングパウダー・・・小2/3
 卵白・・・4個分
 砂糖（卵白用）・・・50g
 卵黄・・・4個分
 砂糖（卵黄用）・・・15g
 塩・・・少々
 サラダ油・・・40g
 牛乳・・・50cc～

（飾り用）
 生クリーム・・・200cc
 砂糖・・・20g
 お好みのフルーツ・・・適量

【作り方】

- ① 粉類をベーキングパウダーと合わせてふるう。
 オープンは予熱しておく。
 小松菜は洗い、水気をふるう。
- ② 《ピューレ作り》
 小松菜を熱湯でゆでる。冷水にとり冷まし、ざく切りにしてしぼる。
- ③ ②と牛乳50ccをミキサーに入れ、粒がなくなるまでまわす。
- ④ 計量カップに移し、150ccになるまで牛乳を足す。
- ⑤ ボールに冷えたままの卵白を入れ、電動泡だて器でメレンゲを作る。
 砂糖は途中で半分入れ、後は少しづつ加える。
- ⑥ ボールに卵黄、砂糖を入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
 （⑤の泡だて器をそのまま使用可）
- ⑦ ⑥のボールにサラダ油、②のピューレ、①の小麦粉、塩の順番に加えていき、その都度よく混ぜる。
- ⑧ メレンゲの1/3量を加え、泡だて器でよく混ぜる。もう1/3を加え、ざっと、残りを入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑨ 型に流し入れ、20回ほどテーブルに上からトントンと落として気泡を抜く。
- ⑩ 160℃のオーブンで40分焼く。焼けたら1度高いところから落とし、焼き縮みをふせぐ。
- ⑪ 型をひっくり返して冷ます。
 ある程度冷めたら、逆さのままポリ袋に入れ、冷蔵庫で冷やす。出来れば一晩くらい。
- ⑫ 竹串などで周囲、中心、底面の順にくるりと外し、型から出す。

《飾り》

生クリームはやや柔らかめに泡立て、出来上がったシフォンの上面に落とし、お好みのフルーツで飾り付ける。

*牛乳は豆乳でも代用出来ます。