

卵乳小麦  
不使用

# デコレーションケーキ

15cm丸型1台分

## ★材料★

### 〈スポンジ〉

米粉(製菓用)	…200g
ベーキングパウダー	…15g
なたね油	…40g
りんごジュース	…200cc
ビート糖	…20g
黄桃缶	…60g
レモン汁	…5g

膨らみにくい米粉をふんわりした食感にするため、  
ベーキングパウダーの働きを助けるレモン汁を入れます♪

### 〈ホイップクリーム〉

豆乳ホイップクリーム	…200g
ビート糖	…10g

### 〈デコレーション〉 各適量ずつ

いちご、黄桃缶、ブルーベリーなど  
お好みのフルーツ  
アレルギー用チョコ  
(社安全食品キャロフサクサクチョコレート)



## ★作り方★

### 〈スポンジ〉

- ① 黄桃缶とビート糖とりんごジュースをミキサーにかける。
- ② 米粉とベーキングパウダーをボールに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ③ ②に①となたね油を加え、よく混ぜる。
- ④ レモン汁を加え、混ぜる。
- ⑤ 型に流し込み、170度に予熱しておいたオーブンで30分程度焼く。
- ⑥ 生地が冷めたら横半分にカットし、内側の面に、シロップ(フルーツ缶汁を水で薄めたものや、砂糖水)を塗っておく(米粉の生地がさらにしっとりして食べやすくなります!)



### 〈ホイップクリーム〉

- ⑦ 豆乳ホイップクリームに砂糖を加え、角が立つまでよく泡立てる。



### 〈デコレーション〉

- ⑧ 内側にクリームと刻んだいちごをはさみ、表面にクリームを絞り、お好みのフルーツでデコレーション♪

