

スポンジケーキ

◆313kcal(1/8切れ) ◆塩分0.1g

材料(直径18cmの金属製丸型1個分)

mL=cc

スポンジケーキ

薄力粉 90g
卵 M3個
砂糖 90g
バニラエッセンス 少々
バター 15g
牛乳 大さじ1

ホイップクリーム

生クリーム 300mL
砂糖 大さじ3
バニラエッセンス、ブランデー 各少々
仕上げ用フルーツ(いちご、キウイ、
缶詰のフルーツなどお好みで) 適量
硫酸紙またはオーブン用クッキングペーパー

自動メニュー
お菓子・パン
スポンジケーキ

予熱
低アミ

角皿
低アミ

焼き上げ
低アミ

約40分

■直径15cm、18cm、21cmの丸型が自動で焼けます。

■スポンジケーキに合わせ、決定を押して、自動メニュー
つまみを回し、サイズを選んで決定を押します。

■分量は下表を参照ください。

材料	直径	15cm	18cm	21cm
薄力粉		60g	90g	120g
卵		M2個	M3個	M4個
砂糖		60g	90g	120g
バター		10g	15g	20g
牛乳		小さじ2	大さじ1	小さじ4
手動ですときは				
ウォーターオープン(ケーキ) 予熱あり 170℃		約35分	約40分	約45分

チェック!!

状態	断面	原因
ふくらみがよく、きめも細かくととのって形もよい。		
固く、きめがつまっていたりふくらみも悪い。		粉を入れてから混ぜすぎた。 溶かしバターが冷めていた。
ふくらみが悪い。		粉や溶かしバターを入れてから混ぜすぎた。生地を作ってからすぐに焼かなかった。 卵の泡立て不足。
きめが粗く、なめらかさがでない。		粉合わせ不足。粉ふるいを忘れた。