

濃厚たまごパン

◎ しゅわしゅわふわふわ濃厚たまごケーキ

写真 (イメージ)	作り方		
 <p>★ 調理時間 2 時間 ★ 原価 (約) 134 円 / 本</p>	<p>1 鍋に牛乳・バニラ・太白を入れ 良く馴染ませる</p> 	<p>2 1.に米粉を加えトロミが付くまで 火に掛ける (ダマが出来たら濾す)</p>	<p>3 トロミが付いたら火から下ろし 卵黄を加え良く混ぜる</p> 
<p>材料(21cmパウンド2本分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳 280 g ・ バニラエッセンス 10 g ・ 太白胡麻油 100 g ・ 米粉 104 g ・ 卵黄 80 g ・ 卵白 120 g ・ きび砂糖 80 g 	<p>4 良く冷やした卵白・砂糖で 6分立 (つのがたれる位) の メレンゲを作る</p>	<p>5 生地にメレンゲの1/3を加え 良く馴染ませる</p>	<p>6 残りのメレンゲを加え、 艶のある生地になるように 混ぜる</p> 
	<p>7 敷紙を敷いた型に流し込み、 湯煎焼き (100℃70 分)</p> 	<p>8 焼成後は表面に粉糖を 振りかけ、バーナーで焦がす</p> 	
<p>おいしくなるコツ</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ 湯煎は水でよい。 ★ 2で米粉のダマが出来たら しっかり濾す 			
<p>栄養成分 (1本)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ エネルギー 1032 Kcal ・ タンパク質 20.4 g ・ 脂質 69.4 g ・ 炭水化物 89.2 g 			