

# 基本のスポンジ

オープンモード



## ●材料< 21cm丸型使用 >

卵	4 個
砂糖	125 g
薄力粉	100 g
バニラエッセンス	少々
バター	25 g
牛乳	25 g
バニラエッセンス	少々

## ●作り方

- ① 型に紙を敷いておく
- ② ボールに卵を砂糖を入れ、ハンドミキサーで良く泡立てバニラエッセンスを加える
- ③ ふるった薄力粉を入れ、捏ねないようにヘラで手早く混ぜる
- ④ 溶かしバターと牛乳を合わせたものを入れ、手早く混ぜる
- ⑤ ケーキ型に流し込み、焼き皿にのせる
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)  
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
- ⑦ 型から取り出し、網の上で冷ます
- ⑧ お好みのデコレーションをして完成



加熱前



加熱後

## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	160°C	40分	—	弱	焼き型 1/1焼き皿



バターが下に沈むので、下から返すように混ぜます。生地を泡立てる時は、ボールの中で8の字を書いて消えない程度までしっかりと泡立ててください。