



手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品



材料（直径18cm丸型1個分）

植物油	40g
薄力粉	50g
牛乳	50g
卵(卵黄と卵白に分ける)	3個
グラニュー糖	60g
レモン汁	小さじ1
ぬるま湯	1カップ

<事前準備>

型の内部にオープンシートを敷く(高さ7cm以内)
底が抜ける型の場合は、湯が入らないようにアルミホイルで包む

作り方

1. 植物油を約70℃に温める。（電子レンジで600W約50秒）
2. **1**に薄力粉をふるい入れ、さっくりと混ぜる。
3. 牛乳を約50℃に温める。（電子レンジで600W約30秒）
4. **2**に**3**を加えてさっと混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。
5. 別のボウルに卵白とグラニュー糖、レモン汁を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
6. 持ち上げた時にツノが立ち上がらないくらいの軟らかいメレンゲにする。
（メレンゲは軟らかめにする事で上面の割れを防ぎます）
7. **4**に**5**のメレンゲの1/4量を加えて混ぜる
8. 全体が混ざったら、残りのメレンゲを加えて、しっかり混ぜる
9. 準備した型に、一気に生地を流し入れる。型を軽くたたいて、空気を抜く
10. **9**を平皿の中央にのせ、ぬるま湯を平皿に注ぐ。
メニューの「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25～35分焼く。
11. カステラの中央上部に竹串を刺して、生地がつかなければ、すぐに型から外し、オープンシートをはがす。