

## いちごみるくのスチームケーキ



旬のいちごをたっぷり使った、  
やさしい甘さのスチームケーキです。

加熱時間  
の目安

約16分

[材料(15×15cm 高さ5cmの型1個分)]

- A
- いちご(洗ってへたを取り除く) … 200g
  - グラニュー糖 … 80g
  - レモン汁 … 小さじ1
  - コンデンスミルク … 30g
  - 卵白 … 2個分
  - 塩 … 少々
- B
- 小麦粉(薄力粉) … 100g
  - ベーキングパウダー … 小さじ1/2
  - コンデンスミルク … 適量
  - セルフィーユ … 適量

[作りかた]

- 1 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 2 オープンシートの型の作り方(MRO-LV300取扱説明書料理集P.199)を参照して型を作る。
- 3 耐熱ボウルにAを入れていちごをフォークでつぶし、

レンジ 500W 約5分で加熱

する。アクを除いてから、再度

レンジ 500W 約5分で加熱

する。粗熱を取り、冷ます。

- 4 3の半量にコンデンスミルクを加え混ぜる。
- 5 ボウルに卵白と塩を入れ、ハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。
- 6 4に5の半量を加えゴムベラで切り混ぜ、あらかじめふるったBを加え切り混ぜる。残りの5を加え混ぜ、型に流し入れる。
- 7 脚を閉じたグリル皿に6をおき、グリル皿ふたをセットしてふたの蒸気取れ口をスチーム噴出口に合わせるようにして、テーブルプレートに置き、[料理集から](#) ▶ [調理分類](#) ▶ [スイーツ](#) ▶ [ケーキ](#) ▶ [黒糖蒸しケーキ](#) で加熱する。
- 8 好みの大きさに切り分けて器に盛りつけ、残りの3、コンデンスミルク、セルフィーユを飾る。

[ひとくちメモ]

- ・ お好みでリキュールを加えても良いでしょう。