

いちごみるくのスチームケーキ



旬のいちごをたっぷりと使った、
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
コンデンスマilk…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
コンデンスマilk…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
- 4 3の半量にコンデンスマilk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の半量を加えゴムべらで切り混ぜ、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り入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、コンデンスマilk、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。