



HMで作る基本のスポンジケーキ



材 料（ケーキ型 5号：4～6人分）

卵	2 個
グラニュー糖	60 g
バター	10 g
ホットケーキミックス	65 g

使用した容器：直径 15cm× 深さ 7cm

満水容量 1,000mL の耐熱容器

（品番 HWCK-100）

作 り 方

- 1 オープンは 170℃ に予熱しておく。
- 2 卵は常温に戻しておく。ボウルに卵を割り入れ湯煎にかけて解きほぐしグラニュー糖を加える。
- 3 湯煎にかけた状態で、ハンドミキサーで高速→中速→低速の順にもったり白くなるまで泡立てる。
※泡立て器を持ち上げ 8 の字が書けるぐらいが目安
- 4 ホットケーキミックスはふるいにかけて、3 に 2～3 回に分けて加える。ゴムベラで底から返すように混ぜ合わせます。
- 5 4 に溶かしたバターを加え、底から全体を返すようにつやが出るまで混ぜ合わせます。
- 6 ケーキ型にサラダ油、又はバターを塗り生地を流し込みます。
- 7 170℃ に予熱しておいたオーブンで 30 分焼き、残り 10 分になったらアルミホイルを被せます。
- 8 焼きあがったらケーキクーラーにのせ粗熱を取ります。