＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：8人分

- 卵：6個
- 砂糖：200g
- サラダ油：50ml
- 牛乳：100ml
- 薄力粉：150g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- 食用色素（赤、オレンジ、紫）：各少々

作り方

1. 卵黄と半量の砂糖を混ぜ、サラダ油、牛乳を加える。
2. 薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ、混ぜる。
3. 卵白を泡立て、残りの砂糖を加えてメレンゲを作る。
4. 1の生地にメレンゲを加えて混ぜ、3等分する。各生地に食用色素を混ぜる。
5. 色ごとに生地を型に流し込み、170℃のオーブンで40分焼く。