

# 紅茶のリングケーキ

ふわっとしっとり、きめ細かな生地です



## 材料(直径 15cm のシフォンケーキ型)

米粉	…………	200g
ベーキングパウダー	…………	大さじ 1/2
豆乳	…………	200ml
紅茶	…………	1 パック
熱湯	…………	100ml
砂糖	…………	100g
なたね油	…………	大さじ 2

## 作り方

- 1 熱湯 100ml にティーパックを入れ、濃いめに紅茶をいれる。
- 2 ボウルに米粉、ベーキングパウダーを入れよく混ぜる。
- 3 別のボウルに豆乳、砂糖、なたね油、さました **1** を入れてよく混ぜる。
- 4 **2** と **3** を合わせ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
- 5 型に入れて 170℃に予熱したオーブンで 40 分焼く。