よもぎのシフォンケーキ

260.5kcal（1カット1/8切れ）

材料（20cm型）

薄力粉（全粒粉）…125g

牛乳…大さじ2と1/3

サラダ油…70g

よもぎ粉…7g

卵（Lサイズ）…6個

グラニュー糖…120g

お湯…大さじ2と1/3

作り方

1. 薄力粉（全粒粉）はふるっておき、分量の牛乳とサラダ油は同じ容器に入れて混ぜておく。よもぎ粉はお湯でもどしておく。
2. 卵を卵白と卵黄に分けて、大きめのボウルに卵黄を入れ、グラニュー糖を40g加えて、泡だて器でよく混ぜる。
3. 2のボウルに1の牛乳とサラダ油を混ぜたものを少しずつ加えながら、よく混ぜ合わせ、1のよもぎを加える。
4. 1の薄力粉（全粒粉）を3のボウルに一度に入れ、泡だて器でボウルの中心から混ぜていき、最後に全体をしっかり混ぜる。
5. 卵白をボウルに入れて、残りのグラニュー糖を3回に分けて加えていきながら、ピンと角が立つメレンゲ状になるまで泡立てる。
6. 5のメレンゲの1/3を4のボウルに入れて、やさしく全体に混ぜ合わせる。
7. 残りのメレンゲを2～3回に分けて5のボウルに入れて、メレンゲがつぶれないように、ヘラで下からすくい上げるようにしてやさしく混ぜ合わせる。
8. 全体にムラ無く混ざったら、生地を高い位置からゆっくりと型に流し込む。一度に流し入れて、数回型を落として空気を抜く。
9. 170℃に余熱したオーブンで40分焼く。
10. 焼き終わったらオーブンから出し、型の真ん中の部分を瓶やコップに挿して逆さの状態にし、冷やす。