



材料 ワンホール分（8切れ）

卵	3個
グラニュー糖	60g
小麦粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
〈オレンジソース〉	
オレンジジュース	800cc
あんずジャム	170g
オレンジキュラソー	大さじ3

調理時間 30分

作り方

1. 材料を揃え、ガラスのボールにバターを塗ります。(分量外)
2. ボールに卵を割り入れてグラニュー糖を3回に分けて入れて泡立ってます。4倍くらいに膨らんだら薄力粉(B.P入り)をふりながら加えて混ぜ、ボールに入れてラップをかけます。(上を少しあける)
3. 電子レンジ300Wで10分、500Wで3分加熱します。
スポンジをボールから取り出します。



4. 鍋にソースの材料を入れて火にかけます。
ジャムの中のかたまりは細かく切り加えます。



5. バットにソースを入れて切ったスポンジを入れ、冷蔵庫で冷やします。



アドバイス

◎夏におすすめの一品です。