

SPONGE CAKE

スポンジケーキ

INGREDIENTS

1.25 cups (187.5g) plain flour
1tsp baking powder
Pinch salt
5 eggs, at room temperature
5/8 cup (130g) caster sugar
1tsp vanilla essence
42g butter, melted
2 tbsp warm water

METHOD

1. Preheat oven to 180°C/160°C fan forced. Grease a 20 x 20cm cake tin. Line with baking paper, allowing 2 long sides to overhang.
2. Sift flour and baking powder into a bowl. Add salt. Use electric beaters to beat the eggs, sugar and vanilla in a large bowl for 8 minutes or until thick and pale. Sift one-third of flour mixture over the egg mixture. Fold until combined. Repeat with the remaining flour mixture, in 2 batches.
3. Pour butter and water around the edge of the bowl. Fold to combine. Pour into prepared cake tin. Bake for 25 minutes or until mixture springs back when lightly touched. Cool slightly in pan for 5 minutes. Turn onto a wire rack and allow to cool completely.

材料

薄力粉 1.25 カップ (187.5g)
ベーキングパウダー 小さじ 1
食塩 一つまみ
常温に戻した卵 5個
上白糖 5/8 カップ (130g)
バニラエッセンス 小さじ 1
溶かしバター 42g
ぬるま湯 大さじ 2

作り方

1. オーブンを 180°C か強制ファンの 160°C に予熱する。20cm×20cm のケーキ型に油を塗る。取り出しやすいように 2 辺を少し長めに残してオーブンペーパーを敷く。
2. ボウルに薄力粉とベーキングパウダーと塩を加える。ハンドミキサーで卵、砂糖、バニラエッセンスを大き目のボウルで 8 分ほどとろとした淡い黄色になるまで混ぜる。卵液のボウルに薄力粉の 1/3 をふるい入れる。ゴムベラで切るように混ぜる。残りの薄力粉も 2 度同じように混ぜる。
3. ボウルの肌に沿って溶かしバターと水を加える。ゴムベラで潰さないように混ぜる。油を塗ったケーキ型に注ぐ。軽く触ったら押し戻されるぐらいまで約 25 分焼く。型のままで 5 分冷ましケーキクーラーに取り出し完全に冷ます。