

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



お米のシフォンケーキにひと手間プラス！
おうちで簡単、桃の贅沢スイーツ！

桃のシフォンサンド

材料（2人分）

桃	1～2個(大きさにより)
レモン汁	大さじ1
砂糖A	大さじ1
生クリーム	100ml
砂糖B	大さじ1/2
お米のシフォンケーキ(アールグレイ)	2切れ
チャービル	適量

作り方（調理時間：約20分）

- 1 桃の皮をむき、種を取り除き1.5～2cm角くらいにカットする。
- 2 ボウルにレモン汁、砂糖A(大さじ1)を加え混ぜ、カットした桃をまぜて漬け込み、冷蔵庫で冷やす。
- 3 別のボウルに生クリーム、砂糖B(大さじ1/2)を加えホイッパーで混ぜ、7～8分立てにする。
- 4 ②の水気を切り、シフォンケーキに切り込みを入れて生クリームと桃を挟み、チャービルを飾る。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
お米のシフォンケーキ(アールグレイ)