

## 材料3つ米粉スポンジケーキ・分量計算シート

型の大きさ	15cm	15cm	18cm	18cm	21cm	21cm
号数	5号	5号	6号	6号	7号	7号
人数目安	2~4人	2~4人	4~6人	4~6人	6~8人	6~8人
甘さ	控えめ	ふつう	控えめ	ふつう	控えめ	ふつう
全卵(Lサイズ)	2個	2個	3個	3個	4個	4個
はちみつ	15g	20g	20g	30g	30g	40g
砂糖	15g	20g	20g	30g	30g	40g
米粉	45g	45g	70g	70g	90g	90g
焼成時間	25~30分	25~30分	30~35分	30~35分	35~40分	35~40分

### はちみつの代用品

アガベシロップ・ラカントシロップ  
メープルシロップ・水飴

### MEMO

※火力が弱いオーブンは焼成時間は大きい数字を参照  
※卵がSサイズの場合：米粉を15グラム減らす  
※卵がMサイズの場合：米粉を10グラム増やす