。

卵白を泡立てる。砂糖（材料の3分の1）を入れる。



メレンゲ　しっかり泡立てる。



しっかり泡立てるとつのがピンと立つ。



卵黄に残りの砂糖を入れ白っぽくなるまでかき混ぜる。



油を入れる。



混ぜる。



混ぜる。



薄力粉を入れ卵白を切るように混ぜる。



型に流し込む。



オーブン170℃で20分～30分焼く。



オーブンで35分焼く。



焼き上がり



焼き上がったらひっくり返しておく。