



レモンケーキ



材料(6個分)

- A ● 砂糖…100g
- レモン表皮 すりおろし…少々
- 塩…少々(ひとつまみ)
- 卵液…70g
- オレンジリキュール(なくともよい)…8g
- 生クリーム(乳脂47%)…40g
- バター…30g
(電子レンジでやわらかくする、すこし溶けてもよい)
- B ● 小麦粉…80g ● ベーキングパウダー…1g
- レモンスライス…6枚 砂糖…大さじ2

栄養量
 ・エネルギー…213kcal ・脂質…8.6g ・カルシウム…24mg ・食塩相当量…0.3g
 ・たんぱく質…2.8g ・炭水化物…31.5g ・食物繊維…0.8g

① ①をボウルに入れ、ゴムベラで混ぜて均一にします。

② バターを加え、混ぜて均一にします。

③ ③を粉ふるいでふるい、②に加えよく混ぜて生地にします。



④ カップケーキの型に入れ、上に砂糖をまぶしたレモンスライスをのせます。170℃のオーブンで20分程焼きます。

