

ワンボールで作るレモンケーキ

Lemon Cake



材料 ミニクグロフ型6個分

薄力粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
アーモンドパウダー	30g
無塩バター	100g
粉糖	90g
全卵	2個
牛乳	大さじ1
レモン汁	大さじ2
レモンの皮のすりおろし	1個分

準備

- * バターと卵は常温に戻す。
- * 型にオイルスプレーを振っておく。
- * 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて振るう。
- * オーブンを160℃に予熱しておく。

レモンアイシング

粉糖	50g
レモン果汁	10g

飾り用

ピスタチオ	3~4粒
-------	------

作り方

- 1 ボールに柔らかくしたバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状に練り、粉糖を数回に分けて加えて白っぽくふんわりするまで擦り混ぜる。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加え、丁寧に混ぜ、アーモンドパウダー、牛乳、レモンの皮、レモン汁の順に加えてその都度よく混ぜる。
- 3 粉類を振り入れて練らないようにゴムベラでさっくりとつやが出るまで丁寧に混ぜあわせる。
- 4 型に生地を流し入れて平らにし、160℃のオーブンで25分ほど焼く。
竹串をさして生地がついてこなければ焼き上がり。型から出して冷ます。
- 5 レモンアイシングを上からかけて刻んだピスタチオを飾る。