

超かんたん♡

レモン1個で作る

レモン・ケーキ

材料 (パウンド型 18cm 1台)

① { 薄力粉 120g
砂糖 80g
ベーキングパウダー 小じい1

▼ 卵 2個

▼ サラダ油 または、こめ油 60g

▼ レモン汁 大じい2

自然農法国産レモンなら
せみ皮をすりおろして
②に加えてください!
とってもレモンのいい香り!!

② { 粉砂糖 40g
レモン汁 大じい1

作り方

- ① ボールに ① を入れ 泡立て器でよくませる
- ② 卵・サラダ油・レモン汁を入れ、ゴムベラでさっくりませる
レモンの皮すりおろし
- ③ 型に入れ、トントンし空気をぬいて、170℃のオーブンで40分焼く。
- ④ 型から外し冷ます。
- ⑤ ② をませたものをはけでたっぷり塗る。

