

レモンケーキ(18センチケーキ型 1個分)

材料

小麦粉	150g
砂糖	150g
ベーキングパウダー	小さじ 1
溶かしバター	150g
バニラエッセンス	小さじ 1/2
レモン汁	30cc
レモンの皮	半個分
卵	3 個

イラストや写真など



作り方

- (1) 卵を割りほぐし砂糖を混ぜる。
- (2) (1)のボウルに振るっておいた粉類を入れ、粉っぽさがなくなるまで泡立て器で混ぜる。
- (3) 溶かしバターを加えてさらに混ぜる。
- (4) レモン汁 30ccとみじん切り又はすりおろした皮を入れて混ぜる。バニラエッセンスを入れ混ぜる。
- (5) 型に流し入れ、ダッチオーブ中火(180℃)で 20~30 分焼く。(途中 20 分位で蓋を開け、焼け具合を確認する。)
- (6) 焼きあがったら型に入れたまま、アルミホイルでカバーをして、粗熱を取り、さめたら型からはずして出来上がり。

下準備

ダッチオーブの中に高さ 2cmの底上げネットを置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを 2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

ケーキ型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

バターは湯煎にかけて溶かしておく。

レモンの皮半個分は、みじん切り又はすりおろしておく。

お好みで焼きあがったケーキの表面に、レモン汁(分量外)30ccを刷毛でぬってもいいです。