



「レモンケーキの作り方」

《材料》（大人2人分）※子ども（3～5歳）では、3人分になります。

- | | | | |
|------------|---------------|---------|------------|
| ・小麦粉 | 51 g（1/2カップ） | ・牛乳 | 15 g（大さじ1） |
| ・ベーキングパウダー | 1.5 g（小さじ1/2） | ・レモン汁 | 12 g（大さじ1） |
| ・卵 | 78 g（1個と1/2個） | ・サラダ油 | 15 g（大さじ1） |
| ・砂糖 | 45 g（大さじ5） | ※レモンオイル | 少々 |
- ※無ければ入れなくても大丈夫です。

《作り方》

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは、合わせて粉ふるいなどでふるいます。
（一緒にふるうのがポイントです。）
- ② 卵は卵黄と卵白に分け、それぞれボウルに入れます。
（濡れていないきれいなボウルを使うことがポイントです。卵黄のボウルに粉などを加えていくので、大きなボウルを用意します。）
- ③ 卵白を少し泡立てたところで、2/3量の砂糖を3回くらいに分けて加えます。加える度に泡立て、「つの」が立つまで泡立てます。
（メレンゲを作ります。泡だて器をもちあげたとき、ピンとつのが立つまで泡立てるのがポイントです。しっかり泡立てると、ボウルを逆さまにしてもメレンゲが落ちません。）
- ④ 卵黄に残り1/3量の砂糖を加え混ぜ合わせ、牛乳、レモン汁を加えて混ぜます。サラダ油は、少量ずつ加えながら混ぜ合わせ、レモンオイルも加えて混ぜます。
- ⑤ ④に①を加え、練らないようにさっくりと混ぜます。
- ⑥ ⑤に③のメレンゲの1/4量を加え、よく混ぜ合わせます。
（ここでメレンゲと生地をよく混ぜておくのがポイントです。）
- ⑦ さらに残りのメレンゲの半量を混ぜ合わせ、最後に残ったメレンゲは泡をつぶさないように混ぜ合わせます。



⑧ ケーキ型に生地を流し入れ、170℃に温めておいたオーブンで25～30分焼きます。

※ケーキ型は、生地を入れるまえに、クッキングシートを敷くか、サラダ油かバターを塗ってから小麦粉をふっておくと、型から外しやすいです。



盛り付け例



写真はエンゼル型を使ったものです。ふんわり焼くにはメレンゲがポイントです。卵は、新鮮なものを使い、冷蔵庫から出したてではなく、少し常温にしておきます。メレンゲを作るときは、卵液の温度が高いと立ちにくいので、火のついているところからは離れてメレンゲを立てましょう。また、ボウルが濡れていたり汚れているとメレンゲが立ちにくくなります。



粉糖をかけてもきれいです。