

ウィークエンドシトロン

レモンが主役の爽やかで飽きがこないバターケーキ。週末に大事な人とケーキを囲んで過ごすのはいかがでしょうか。



【Seriaグッズ】

- スポンジケーキミックス粉100g 1袋
- グラニュー糖72g 1袋
- グラニュー糖100%粉砂糖72g 1袋
- レモンピール25g 1袋
- 生アーモンドパウダー18g 1袋
- ベーキングパウダー アルミフリー18g 3g
- パウンドケーキ型(ステンレス製) 17.3×8×6cm
- フリーサイズ敷紙10枚組

【用意するもの】

無塩バター100g・全卵2個分・レモン汁30g(生地用、レモンアイシング用各15g)・ボウル・泡立て器(又はハンドミキサー)・ゴムベラ・竹串・ふるい・スプーンまたはパレットナイフ・網・バット

【できあがりサイズ】

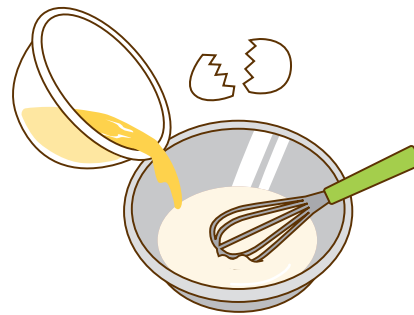
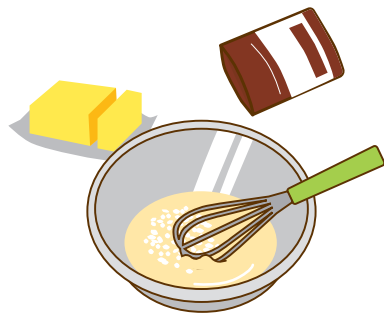
縦:約7cm 横:約13cm

1 下準備をします。

- 1 型に敷紙を敷いておきます。
- 2 無塩バターと全卵は常温に戻し、全卵は溶いておきます。
- 3 スポンジケーキミックス粉とアーモンドパウダー、ベーキングパウダーは混ぜ合わせておきます。
- 4 オーブンを160℃に予熱します。

2 バターケーキを作ります。

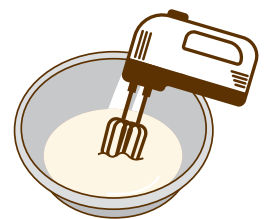
- 1 ボウルに無塩バターを入れ、クリーム状になるまで泡だて器で混ぜたあと、グラニュー糖を入れ白っぽくなるまで更に混ぜます。
- 2 溶き卵を少しずつ入れ、その都度よく混ぜます。(一度に加えると分離するので少量ずつ馴染ませてください)



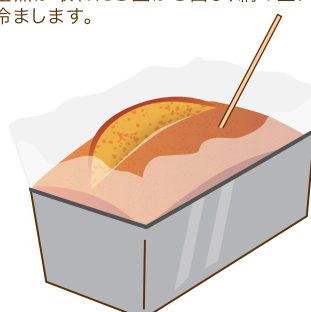
Point

混ぜ方

工程①②でハンドミキサーを使用すると、簡単に混ぜることができます。



- 3 合わせておいた粉類を入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜ、レモン汁15gとレモンピールを入れ更に混ぜます。
- 4 型に流し入れ、160℃のオーブンで約40分焼きます。(焼時間はオープンにより異なります) ※竹串などを刺して生っぽい生地がついてこなければ焼き上がりです。粗熱が取れたら型から出し、網の上にて冷まします。



Point

更においしく



粗熱が取れたら、ケーキをラップで包み一晩常温で休ませると、粉とバターがゆっくと馴染み、しっとりとしたケーキになります。

3 レモンアイシングを作ります。

ボウルにグラニュー糖100%粉砂糖をふるい入れ、レモン汁15gも加えてよく混ぜます。



4 コーティングして仕上げます。

パットの上に網を乗せ、そこに冷めたバターケーキをのせます。 をバターケーキの上部に流し、スプーンやパレットナイフなどを使ってコーティングします。 が乾いたら出来上がりです。



Point

コーティング方法

バターケーキの上部全体にかかるようにレモンアイシングを一気に流します。
自然と垂れていくので、その垂れ具合も楽しめます。