

MENU 国産レモンを使って、さわやか Sweets

Recipe ⑥ レモンのふんわり シフォンケーキ



材料

(17cmのシフォン型1台)

使用する
レモンは国産です

- ④
- 薄力粉 ... 65g
 - ベーキングパウダー ... 1/2 小さじ

- 卵黄 ... 4個
- はちみつ ... 30g

- ⑤
- レモン汁 ... 25cc
 - 水 ... 大さじ1

- サラダ油 ... 30g

- レモンの皮 ... 1/2 個分

- 卵白 ... 4個

- グラニュー糖 ... 30g

トッピング

アイシング

- ⑥
- 米粉糖 ... 70g
 - レモン汁 ... 大さじ2程度

合わせて
まぜると
白く固まる

- レモン車輪切のシロップ漬けは
右ページ参照



下準備

- レモンはしっかりと洗い、皮の黄色い部分のみすりおろし
レモン汁をしぼっておく
- 卵黄は室温にもどしておく。卵白は冷やしておく
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ2回以上ふるっておく
- オーブンは170℃に予熱しておく

- ① ボールに卵黄と砂糖と油を入れ白くもったりするまで
ハンドミキサーで混ぜ、⑤を加えまぜたら
レモンの皮、サラダ油を入れ全体がなじんだら
④を加えホイッパーで持ち替え手早くまぜる

- ② 別のボールで卵白をハンドミキサーで泡立て、グラニュー糖を
少しづつ加えそのつどしっかりまぜる。角がピンと立ったら
①のボールに2すくい入れ全体になじませたら
①と②の卵白の方へ流し入れ下からすくうように
手早くゴムベラでまぜ合わせる。

- ③ ②型に入れ、トントンと少し
高い位置から落とし空気をぬいて
からオーブンに入れ、30~40分。
(オーブンによって時間調整が必要)
火気きあがったら、ラゲトントンと型ごと落とし火気
系宿みを防ぐため逆さまにしてさまし、冷めたら
型から外す。

- ④ アイシングとし、レモンの車輪切、ホイップを食料用
(シロップ漬)

型ごと
落とすと
きれいな
断面が
見えます