

レモンパウンドケーキ(18×9 パウンド型 1 個分)

※ 写真は丸型で焼いています。

材料

バター	90g
砂糖	100g
卵	2 個
a.薄力粉	100g
a.ベーキングパウダー	小さじ 1/2
ポッカ「レモンひとふり」	小さじ 1/2
仕上げ用レモン汁	
b.ポッカレモン 100	小さじ 2
b.砂糖	大さじ 1

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバター入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を 3 回くらいに分けて加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵をときほぐし、①に少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ③②に合わせて振るっておいた a を加えて、ゴムベラで底から切るように混ぜ、粉っぽさが少し残るくらいでポッカ「レモンひとふり」小さじ 1/2 を加え、つやが出るまできり混ぜる。
- ④型に流し入れたら、台の上に型を軽く2~3 回落として中の空気を抜く。ダッチオーブに入れて中火(180℃)で 20~30 分焼く。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- ⑤焼きあがったら熱いうちに仕上げ用レモン汁を表面に刷毛で全体に塗って、アルミホイルでカバーをして粗熱を取り、冷めたら型からはずして出来上がり。
- ⑥

下準備

- ダッチオーブの中に高さ 2cmの底上げをして、底網を置き、蓋をして、豆炭を上 18 個、下 12 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げは、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。)
- パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておきます。
- バター、卵は室温に戻しておきます。
- a.の薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- b.のポッカレモン 100 と砂糖を合わせてシロップを作っておきます。