

材料を混ぜて
スイッチオン！

炊飯器で作る 簡単ケーキ にチャレンジ！

vol.13 はちみつレモンのケーキ

《材料》 1回分

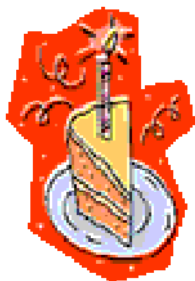
たまご・・・・・・・・・・・・・2コ	}	プレーンヨーグルト・・・・・・・・80g
グラニュー糖・・・・・・・・・・80g		レモン果汁・・・・・・・・・・大さじ1
{ 薄力粉・・・・・・・・・・・・・150g		(はちみつレモン)
	ベーキングパウダー・・・・・・・・小さじ2	{ レモン（輪切り）・・・・・・・・1/2コ分
サラダ油・・・・・・・・・・・・・大さじ1		{ はちみつ・・・・・・・・・・・・・大さじ2
		{ 水・・・・・・・・・・・・・大さじ2

《準備》

- (1) たまごは室温に戻し、粉類は合わせてふるっておきます。
- (2) 炊飯釜にサラダ油（分量外）を塗ります。

《作り方》

- ① はちみつレモンを作ります。耐熱容器に はちみつと水を合わせ、薄く輪切りにしたレモンを入れてラップをします。電子レンジで加熱し、レモンがしんなりすれば、よく混ぜて はちみつを溶かします。
- ② ボウルに たまごを割りほぐし、グラニュー糖を加え、泡立て棒で混ぜ合わせます。
- ③ プレーンヨーグルト、レモン果汁を加え、混ぜ合わせます。
- ④ 粉類を加え、ゴムベラで生地を底から すくうように サックリと混ぜ合わせます。
- ⑤ 粉気がなくなれば サラダ油を加え、ゴムベラで混ぜます。
- ⑥ 炊飯釜に流し入れ、空気を抜きます。表面を平らにならして炊飯器にセットし、ふたをして「炊飯」のスイッチを押します。
*空気を抜く時は、ぬれ布巾を敷いた台の上に トントン と軽く落とすと よいでしょう。
- ⑦ スイッチが切れたら、ふたを開け、竹串を刺します。生地がついてこなければOK！
ケーキの底を上にして アミの上のにのせ、はちみつレモンを たっぴりのせます。
*生焼けの場合は、もう一度「炊飯」のスイッチを押して 再加熱しましょう。（5～10分が目安です）



夏らしく さっぱりとした口当たりになるため、「プレーンヨーグルト」を加えました。
また、ヨーグルトの酸味を生かすために、バターではなく サラダ油を使っているので、
手軽に 作って 頂けます。ビタミンC たっぴりのスイーツは 女子会にも オススメです♪