

女性部が教えます!

米粉でつくろう かんたん レシピ集

(北平田支部)



米粉のレモンケーキ

■材料 (パウンド型1個分)

米粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
無塩バター	100g
グラニュー糖	100g
卵	2個
レモン汁	大さじ2と1/2 (市販のレモン果汁でもOK)
レモン皮のすりおろし(あれば)	適量

■作り方

- ①室温で柔らかくしておいたバターを、白っぽくなるまで混ぜます。
- ②①に砂糖を3回に分けて入れ、よく混ぜます。
- ③②に溶き卵を少しずつ加えていきます。
- ④③にレモン汁とレモンの皮を入れます。
- ⑤米粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、④に入れてゴムべらでさっくりと混ぜ合わせます。
- ⑥⑤をパウンド型に流し入れ、180℃に予熱しておいたオーブンで約45分焼いて出来上がり(焼き具合を見ながら竹串を刺し、生地がついてこなければOK)。

☆ワンポイントレッスン

生地を一晩ラップに包んでおくと、しっとりとしてよりおいしくなります。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。