

女性部が教えます！
米粉でつくろう
かんたん
レシピ集

米粉のお買い求めは
お近くのAコープ各店や
農産物直売所
「みどりの里山居館」へ



レモンタルト (本橋)



■作り方

- ① ケーキ用マーガリンは常温で軟らかくし、Aの材料を入れよく混ぜます。
- ② ①を円型にまとめてめん棒でのばします。
- ③ ②を耐熱皿に敷きます。
- ④ Bをあわせ混ぜます。
- ⑤ 鍋に④を入れ、レモン汁を加えて火にかけます。
- ⑥ ⑤に少しとろみがついたら、バターを加え溶かします。
- ⑦ ③に⑥を入れ、150℃にあたためたオーブンで25分焼きます。
- ⑧ 焼き上がったら粗熱を取って冷まします。

■材料

A

米粉	40g
小麦粉	70g
卵	1/2個
ケーキ用マーガリン	50g
グラニュー糖	40g
塩	少々

B

全卵	2個
卵黄	2個分
砂糖	100g

レモン汁	大さじ5
バター	60g

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。