

〈水菜〉

水菜とレモンのパウンドケーキ

☆水菜とレモンのさっぱりした風味が美味しいケーキです。☆

《1人分のエネルギー量 242 kcal》

◎材料と分量(パウンド型1本分)

・水菜	/	150g	・レモン汁	/	20g
A			・レモンの皮	/	10g
[・薄力粉	/	100g	アイシング		
[・ベーキングパウダー	/	2g	[・粉糖	/	50g
・無塩バター	/	100g	[・レモン汁	/	5g
・砂糖	/	100g	[・水	/	少々
・卵	/	2個			

◎作り方

- ① Aを合わせてふるっておく。卵は卵黄と卵白に分けておく。
- ② 無塩バターをボウルに入れて柔らかく練り、砂糖の半量を加えてよくすり混ぜる。
- ③ ②に卵黄を少しずつ加え、次にAの1/3量を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。
- ④ レモンの皮と水菜をみじん切りにし、水気をペーパーでふき取って③に加え、レモン汁も加えてよく混ぜる。
- ⑤ 卵白を別のボウルに入れて泡立て、残り半量の砂糖を加えて、角が立つ位までしっかり泡立てる。
- ⑥ ④に⑤→A→⑤→Aを順に加え、その都度さっくりと混ぜ、パウンド型に移して170°Cのオーブンで約30分位焼く。
- ⑦ 粉糖にレモン汁を加えてアイシングを作る。固ければ水をごく少量ずつ加える。これを完全に冷めたケーキに塗り、乾いたら完成。

