



Recipe04

ラクッキンググリルで焼ける

レモン  
パウンドケーキ

材料 (18cmパウンド型 1台分)

ホットケーキミックス ..... 150g

A: 卵 ..... 1個  
 砂糖 ..... 大さじ4  
 牛乳 ..... 大さじ3  
 サラダ油 ..... 60g  
 レモン汁 ..... 大さじ1と1/2  
 (あれば) レモンの皮  
 (すりおろし・国産) ..... 1/2個分

B: 粉糖 ..... 50g  
 レモン汁 ..... 小さじ2  
 (あれば) レモンの皮  
 (すりおろし・国産) ..... 適量

作り方

〈下準備〉

型にクッキングシートを敷く。

〈作り方〉

- 1 ボウルに **A** を入れて泡立て器でよく混ぜる。ホットケーキミックスを加え、ゴムべらでさらに混ぜる。
- 2 **1** を型に注ぎ、グリルに入れ【160】℃で35～40分焼く。焼けたらケーキクーラーなどにのせて完全に冷ます。  
※焼き始めから6～7分で生地の中真ん中に切り込みを入れると、きれいに割れます。  
 焼き色がついたらアルミホイルをかぶせて焼いてください (焼き上がりから15分ほどが目安)
- 3 **B** を混ぜてアイシングを作り、**2** につけて、レモンの皮をのせる。



Point

グリル皿の上にパウンド型を置いてそのまま焼くことができます。