

レモンケーキ



【鍋】 カッター 天火鍋 (Neo は材料 1/2)

【材料】

全卵 4 個
砂糖 1 カップ 小麦粉 1 カップ
サラダ油 大 1
レモン 1 個 (しぼり汁大 2)

【作り方】

★薄い天火鍋に蓋をして 目盛 6 連続で温めて置く

① メレンゲを作る

- * 卵白 4 ケに砂糖 1 カップを 3 回くらいに分けて泡だてていく
- * 一度に砂糖を入れると泡だてがうまくいかないの分けて入れるのがポイント！
- * ボールを下にして、メレンゲが落ちず、つのがピンとたつまで泡立てるのがポイント！



② メレンゲに黄身・サラダ油、すりおろしたレモンの皮、しぼり汁を混ぜ、小麦粉をふるい入れ、ふんわり混ぜる



③ バターを塗った鍋に流しいれ、空気を抜き、3.5 目盛で 30-40 分焼く (3.8 目盛)

※Neo は 15-20 分

