

# レモンケーキ

(主材料)  
レモン、小麦粉  
(調理時間) 60分程度  
※焼き時間を含む。

(1人分)  
エネルギー 188kcal  
たんぱく質 2.6g

＊ さわやかなレモンが香る、シンプルなケーキです！ ＊

《材料・分量》 子ども6人分 (おとな 約4人分)

小麦粉(薄力粉)	150g	牛乳	70ml
ベーキングパウダー	3.6g	レモン(果汁と皮)	約1/2個
砂糖	50g(大さじ5と1/2)		
バター(常温に戻す)	50g		

※調味料については、大量に作る保育園の量なので、ご家庭では加減して下さい。

## 【 作り方 】 ＊ \_\_\_\_\_ 子どもがお手伝いできそうなところ

①小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。



②レモンはよく洗い、皮の黄色い部分のみを削いで刻む、もしくはすりおろす。果汁はしぼって器等に入れておく。



③常温に戻したバターをボウルに入れ、泡だて器等で白くなるまで混ぜる。空気を含んでふんわりしてきたら、砂糖を数回に分けて加え、さらによく混ぜる。



④③に牛乳と②のレモン果汁を加えて混ぜる。



⑤④に①をさっくりと混ぜ合わせ、②のレモンの皮を入れて混ぜる。



⑥型に⑤を流し入れ、170度のオーブンで、30~40分程度焼き上げる。



完成!



### ポイント!

レモンの皮は少し残しておき、型に生地を流し入れた後上に乗せて焼いてもおいしいです♪