



レモンケーキ

【クラスト（下の生地）材料】

小麦粉・・・・・・・・160g

砂糖・・・・・・・・50g

バター・・・・・・・・130g

塩・・・・・・・・ひとつまみ

【作り方】

- ① オーブンを180度に予熱する。
- ② クッキングシートにバターを塗り、型を用意する。



- ③ 小麦粉、砂糖、塩を混ぜ合わせる。そこに、バターを固体のまま入れ、フォーク2本で押しつぶし、粉と混ぜ合わせる。バターと粉がほぼ混ざるまで繰り返す。（粒が残っていても構わない）



- ④ 用意しておいた型に③の生地を入れ、しっかり押さえる。



- ⑤ オーブンの下段に入れ20分焼く。（目安：焼き色が付く程度）



【フィリング（上の生地）材料】

砂糖 130g 卵 4 個
小麦粉 30g レモン 4 個
粉砂糖 表面に振りかける程度（多め）

【作り方】

- ① おろし器でレモンの皮（黄色い部分のみ）を削る。レモンを半分に切り、レモンの果肉にフォークを刺したまま、汁を搾る。



- ② 砂糖と小麦粉を混ぜ合わせる。そこに、卵を入れ、混ぜ合わせる。
③ ①のレモンの皮とレモン汁を加え、混ぜ合わせる。
④ 焼きあがったクラストに③を流し入れる。



- ⑤ オーブンの下段に入れ 20 分焼き、冷蔵庫で 2 時間程度冷やす。
⑥ 冷めたら、表面に粉砂糖を振りかけ、四角に切る。

