

QUEEN'S RECIPE from Instagram



オリーブオイルで作る、レモンパウンドケーキ

材料 (20×9×6のパウンド型一台分)

レモン	3個	《レモンシロップ》	
(2個は皮・果汁用、1個は薄い輪切り用)		絞ったレモン汁	50ml
グラニュー糖	140g	グラニュー糖	70g
生クリーム	70ml	水	50ml
卵	2個		
薄力粉	120g		
ベーキングパウダー	2.5g		
オリーブオイル	40ml		

作り方 (調理時間:約25分) ※焼成時間は除く

- 1 レモン2個は皮をすりおろし、果汁を絞っておく。もう1個は薄い輪切りにし、種を取り除く。
- 2 パウンドケーキ型にクッキングシートを敷いておく。
- 3 ボウルにグラニュー糖とレモンの皮のすりおろしを入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- 4 ③に生クリームと卵を加え、電動ミキサーで約2分よく泡立てる。
- 5 ④に薄力粉とベーキングパウダーを振るい入れ、ゴムベラで切るように混ぜ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- 6 ⑤にオリーブオイルを加えて混ぜ合わせる。
- 7 170度のオーブンで45分～50分焼く。(オーブンに入れて15分たったところで一度取り出し、中央にナイフで切れ目を入れると、焼き上がりの割れ目が綺麗に仕上がる)中心に竹串を刺して、何もついてこなければ焼き上がり。
- 8 パウンドケーキの仕上がりにあわせて、小鍋にレモン汁、グラニュー糖、水を入れて火にかけ、輪切りにしたレモンを加え、一煮立ちさせる。レモンを取り出し、濃度がつくまで加熱する。
- 9 粗熱がとれたら型からパウンドケーキを取り出し⑧のシロップを全体に塗り、⑧で取り出しておいたレモンをのせる。

バターをオリーブオイルに置き換え！
さっぱりレモンのパウンドケーキ！

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・エキストラバージンオリーブオイル
・平飼鶏の赤たまご

