

## レモンのキューブパウンドケーキ（55×55×H55mmのキューブカップ型 4個分）

### ◆材料

（ケーキ生地）

- ・無塩バター：80g
- ・粉糖：80g（グラニュー糖でもよい）
- ・卵：60g
- ・卵黄：1個分
- ・レモンの皮：1個分（包丁で刻むか、削っておく）
- ・薄力粉：80g
- ・ベーキングパウダー：2g
- ・レモン汁：小さじ2

（シロップ）

- ・レモン汁：大さじ1
- ・グラニュー糖：大さじ2
- ・ラム酒：大さじ2

### ◆下準備

- ・バターを室温に戻しておく
- ・卵と卵黄を合わせてよくといておく
- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせて2回ふるっておく
- ・オーブンに余熱を入れる（180℃ 20分～）
- ・シロップの材料を小鍋もしくはレンジで温めて、一度沸騰させてグラニュー糖を溶かしておく。  
（ラムの香りを効かせたいときは、ラム酒は入れずに加熱して、粗熱がとれてから分量のラム酒を加えるとよい）

### ◆作り方

- ①ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでクリーム状にほぐしたら、粉糖を加え、全体が白っぽくなるまで高速でしっかりと混ぜる。
- ②卵を少量ずつ加え、その都度しっかりと乳化させながらハンドミキサーで混ぜる。  
※分離しそうになったら、分量の薄力粉から少量をとって混ぜてあげると分離が収まります。
- ③レモンの皮を入れて、全体に馴染むように混ぜる。
- ④あらかじめふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ゴムベラで粉けが無くなるまで切り混ぜる。
- ⑤レモン汁を加えて、生地につやが出るまでゴムベラで混ぜる。
- ⑥型の半分の高さまで生地を入れ、しっかりと空気抜きをする。（絞り袋をつかって生地を絞り入れるとやりやすいです）
- ⑦180℃に余熱したオーブンで、20分～25分焼成する。竹串で中央をさして、生地がついてこなくなればOK
- ⑧生地が熱々のうちに、表面にシロップをたっぷりとうちこむ。

### ◆その他

- ・ケーキの表面にアンズジャムを塗ってツヤを出したり、レモンアイシングをかけたりしても良いです ^^
- ・作りたてより1日～2日置いておくと、ケーキがしっとりとしてより美味しくいただけます ^^

