

## はちみつレモンケーキ（レモン型 6 個分）

※今回は【cuoca×CHIYODA レモン 6 個型】を使用しました

### ◆材料

（ケーキ生地）

- ・全卵 : 80 g (約 M 玉 1.5 個分)
- ・粉糖 : 50 g
- ・はちみつ : 20 g
- ・薄力粉 : 70 g
- ・無塩バター : 50 g
- ・レモンの絞り汁 : 大さじ 1
- ・レモンの皮 : 1 / 2 個分 (包丁で刻むか、削っておく)

（レモンアイシング）

※ホワイトチョコレートを溶かしたものをコーティングしても良いです ^ ^

- ・粉糖 : 50 g
- ・レモン汁 : 大さじ 1 / 2

### ◆下準備

- ・卵は室温に戻しておく
- ・バターを湯煎でとかし、人肌に保温しておく
- ・型に薄くサラダ油（植物油）を塗っておく。（スプレーオイルが便利です ^ ^）

### ◆作り方

①ボウルに卵と粉糖、はちみつを入れ、湯煎にかけながらすり混ぜる。人肌に温まったら、湯煎からはずし、生地が白くもったりとするまで高速で泡立てる。

※目安：爪楊枝を立てて、倒れないくらい / 生地をすくって落として、落とした生地の跡が 3 秒程度残るくらい

②低速で 1 分程度ゆっくりと混ぜ、生地のキメを整えたら、薄力粉をふるい入れる。底からすくうようにして、粉けが無くなるまで切り混ぜる。※粉を入れる、混ぜる作業は手早く進めることを意識しましょう。

③レモンの絞り汁、レモンの皮、人肌に温めた溶かしバターを合わせ、ゴムベラを伝わらせながら 2 回に分けて加え、生地にツヤが出るまでしっかりと切り混ぜる。

④生地にラップをして（密着させるように）冷蔵庫で 1 時間寝かせる。

⑤生地を取り出し、全体にツヤが出るまで混ぜ直し、ボウルをたたきつけて空気抜きをする。

油を塗った型に生地を均等に流し入れ、180℃に余熱したオーブンで 15 ~ 18 分程度焼成する。

⑥竹串をさして、生地がついてこなくなれば焼きあがり。

ケーキが安定しない場合は、粗熱が取れてから膨らんだ部分を少しカットする。

⑦粉糖にレモン汁を少しずつ加えアイシングを作り、ケーキの表面に塗ったら完成。

ピスタチオを刻んだものやミントなど、グリーンのを飾るとさらに可愛いです ^ ^

