



国産レモンとホットケーキミックスで作る レモンケーキ



材料(3人分)

- ツルヤオリジナル
ホットケーキミックス…1/2袋(150g)
- 卵(Mサイズ)…1個
- 牛乳…120ml
- 国産レモン(大きめ)
…1個(スライスして100g)
- 砂糖…100g(スライスしたレモンと同量)
- バター…15g

栄養量
 ・エネルギー……………404kcal
 ・たんぱく質……………7.1g
 ・脂質……………8.5g
 ・炭水化物……………77.8g
 ・食塩相当量……………1.1g

① ボウルに卵を溶き、牛乳を加え混ぜホットケーキミックスを加えて混ぜて生地を作ります。

② フライパン(18cmくらい)に砂糖を入れスライスしたレモンを並べます。中火にかけ砂糖が溶けるのを待ちます。更に加熱してすこし色付きはじめたらバターを加え火を消して、①の生地を流します。

★砂糖があめ状になっています。高温(120℃以上)で手に付くとくっついてやけどをするので気を付けてください。



③ ふたをして弱火で10~20分、表面の生地がべとべとなくなるくらいまで焼いてください。ひっくり返し更に2~3分焼いて出来上がりです。

(オーブンに入れる場合は、生地を流したら180℃のオーブンで12分くらい、火が通るまで焼いて焼き上がったらいひっくり返してください。)

