

レモンポレンタケーキ

—特徴—

- ☆グルテンフリーのケーキになります。
- ☆コーンミール（ポレンタ粉）を使用し、レモンの皮とポレンタ粉の「プチプチ」とした食感があります。
- ☆酸味のあるレモンの味が風味豊かな味わい深さを演出します。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

レモンポレンタケーキ	
無塩バター	100g
グラニュー糖	100g
全卵	100g
アーモンドプードル	100g
コーングリッツイエローNo.4M	50g
ベーキングパウダー	2.5g
レモンの皮	1 個分
バニラオイル	1g

シロップ	
レモン絞り汁	30g
上白糖	15g

分量外	
粉砂糖	適量

〔 作 り 方 〕

- ① オーブンを 180℃に予熱をする。
- ② 無塩バターを常温に戻しておく。
- ③ アーモンドプードル、コーングリッツイエローNo.4M、ベーキングパウダーを篩う。
- ④ パウンド型に、オーブンシートを敷く。
※ パウンド型でも、デコ丸型でも同じように焼けます。
- ⑤ レモンの皮をすりおろす。
- ⑥ 無塩バター、グラニュー糖、オレンジの皮、バニラオイルをケーキミキサーに入れホイッパーで中速 6 分間混ぜ合わせる。
- ⑦ ③の粉類と全卵を 3 回程度に分け、その都度中速 2 分間混ぜ合わせ、最後に低速で 2 分間混ぜ合わせる。
- ⑧ 型に流し入れ、180℃45 分間焼成する。

- ※ 様子を見て焦げ防止のアルミホイルを被せてください。
- ⑨ 型から外し、ケーキクーラーの上で冷やす。
- ⑩ 鍋にシロップ分量を全て入れ、火にかける。
- ※ 火にかけすぎると、粘度が高くなるので注意してください。
- ⑪ ケーキが冷めましたら、作ったシロップを染み込ませる。
- ⑫ 茶こしで濾しながら、粉砂糖を振りかけてください。