

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

## レモンポレンタケーキ



小麦粉不使用

### —特徴—

- ☆小麦粉を使用せず作れる、グルテンフリーのケーキ。
- ☆ポレンタケーキはイタリア北部のとうもろこしのケーキで、コーングリッツのプチプチとした食感が特徴です。

[ 材 料 ] 17.5×8.5cm パウンド型 1個 ※12cm 丸型でも焼けます。

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 (M2個)	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

トッピング	
粉砂糖	適量

サニーメイズ公式インスタグラム 検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

## 〔 作 り 方 〕

### 準備

- ◇ オーブンを 180℃で予熱しておく。
- ◇ 材料は室温に戻しておく。
- ◇ ★の材料（コーングリッツイエローNo. 4M、アーモンドプードル、ベーキングパウダー）をふるい合わせておく。
- ◇ 型の準備をしておく。パウンド型にオーブンシートを敷いておくか、バターを型に塗り冷蔵庫で冷やしておく。
- ◇ レモンの皮をすりおろしておく。

- ① ボウルに無塩バターを入れ、柔らかくなるまで混ぜる。
- ② グラニュー糖、レモンの皮のすりおろし、バニラオイルを加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 泡立て器で混ぜながら、全卵を数回に分けて加える。  
※卵が分離しないように注意する。
- ④ ふるっておいた★の材料（コーングリッツイエローNo. 4M、アーモンドプードル、ベーキングパウダー）を一度に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑤ 生地をパウンド型に流し入れ、形を整えたら、180℃のオーブンで 45 分焼く。  
※焦げないよう様子を見て、アルミホイルを被せる。  
※焼き時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整する。
- ⑥ ケーキが焼きあがったら、型から外し、ケーキクーラーに乗せて粗熱を取る。
- ⑦ シロップを作る。  
鍋にシロップの材料を入れ、中火で火にかける。  
少しとろみがついたところで、火からおろして冷ます。  
※火にかけすぎると粘度が高くなるので注意する。
- ⑧ ケーキの粗熱がとれたら、ハケでシロップを染み込ませる。
- ⑨ 粉砂糖をふりかける。