レモンケーキ



材料 (作りやすい分量)

薄力粉	100g
ベーキングパウダー	5g
無塩バター	100g
砂糖	100g
卵(M)	2個
牛乳	大さじ1
レモンの皮	1個分
レモン汁	大さじ1
ホワイトチョコレート	45g

作り方

1. ボールにバターを入れてクリーム状にし、砂糖を加えてよく混ぜる。卵を溶きほぐし、2～3回に分けて加え、さらによく混ぜる。
2. (1)に振るった粉を加えて混ぜ、牛乳、レモンの皮、レモン汁を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
3. ダッチオーブンに(2)を流し込み、生地を平らにする。ケーキ/パンモードの中を選択し、タイマーを25分に設定し、グリルを点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
4. 余熱が終了したらダッチオーブンから取り出し、オーブンシートをはがして冷ます。冷めた生地に溶かしたホワイトチョコレートを上に塗り、チョコが固まるまで冷やしたら出来上がり