

## 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