

レモンケーキ

食材名	使用量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
ジッザウ 先生のマドレーヌ	1個	202	1.9	41	38	0.14
砂糖	2	□	Tr	□	Tr	0
レモン汁(0.3+0.5)	0.8	□	0	0	Tr	0
粉砂糖	□	12	0	0	Tr	0
合計		225	1.9	41	38	0.14

【 作り方 】

□シロップを作る：砂糖2□□レモン汁0.3□□(約5滴)、水1gを混ぜておく。

マドレーヌを袋から出して電子レンジで10秒温め、シロップを塗る。染み込みにくい場合は、さらに電子レンジで10秒加熱するとよいです。

□アイシングを作って飾る：粉砂糖3□□とレモン汁0.5□□少量の水を混ぜて の上に飾る。冷蔵庫で1晩冷やす。

<ワンポイント>



レモン汁の量はお好みで加減してください。

レモンが染み込んで冷蔵庫で冷やすことで、しっとりしたケーキになります。

シロップにリキュールやブランデーを加えれば大人の味のケーキになります。

□OTOクッキング倶楽部20231020」

