

レモンハニーケーキ

レモンの香りがさわやかです



材料（マドレーヌ型 5 個分）

米粉		50g
アーモンドパウダー		50g
ベーキングパウダー		小さじ 1
豆乳		100ml
砂糖		50g
はちみつ		大さじ 2
レモン汁		大さじ 1
レモンの皮のすりおろし		小さじ 1/2
なたね油		大さじ 1

作り方

- 1 レモンは皮をすりおろし、汁を絞っておく。オーブンを 180℃に余熱しておく。
- 2 ボウルに豆乳、砂糖、はちみつ、レモン汁、レモンの皮のすりおろし、なたね油を入れてよく混ぜる。
- 3 別のボウルに米粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを入れ混ぜておく。
- 4 2 に 3 を加えてよく混ぜる。
- 5 マドレーヌ型に入れて、オーブンで 30 分焼く。