

新作メニュー

新作です。子ども達に聞くと「めっちゃおいしい」と食べていました。
こどもと一緒に作ってみてはどうでしょうか？

【レモンかアップケーキ】 アルミカップ 10 個分

【材料】

・小麦粉	100 ｸﾞﾗ
・卵(M)	2 個
・砂糖	90 ｸﾞﾗ
・バター	100 ｸﾞﾗ
・生クリーム	30CC
レモン果汁	10CC



【作り方】

- ① バターを電子レンジで溶かしておく
- ② ボールに卵を割り、ほぐしたら砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ③ ふるいにかけて小麦粉・ベーキングパウダーを入れてよく混ぜます。
- ④ 溶かしバター・生クリーム・レモン果汁の順によく混ぜながら順番に入れていきます。
- ⑤ 良く混ぜたらアルミカップに注ぎます。
- ⑥ 温めておいたオーブン(180 度)で 15 分焼きます。