



♡ お食事の紹介 ♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

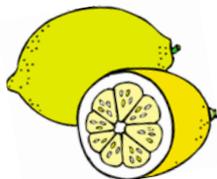
今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【レモンケーキ】をご紹介します。



～レモンケーキの材料～

(作りやすい量:10人分)

- ・薄力粉 100g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・卵 約1個半(75g)
- ・砂糖 60g
- ・サラダ油 60g
- ・レモン汁 小さじ2
- ・レモンの皮(卸す) 少々
- ・粉糖 50g
- ・白湯 小さじ2弱
- ・食紅(黄) 少々
- ・レモン汁 少々



アイシング

《作り方》

- ① 薄力粉、ベーキングパウダーはふるっておく。
- ② ボールに卵、砂糖を混ぜ合わせサラダ油、レモン汁、皮のすりおろしを入れ良く混ぜる。
- ③ ②に①を入れさっくり混ぜる。
- ④ 型に生地を流し170℃で約40分焼く。

*型の大きさによって時間・温度は調整してください。



～アイシング～



- ① 白湯にレモン汁、水に溶いた食紅(黄)を入れ色を調整する。
- ② ①に粉糖を入れ混ぜる。
- ③ 焼きあがったケーキの上に温かいうちに塗ってできあがり。

