

## ウィークエンドシトロン

合計加熱調理時間 約 45分

[1人分：392kcal/食塩相当量：0.2g]

「週末に大切な人と一緒に食べるお菓子」。ロドけの良いレモン風味のバターケーキとシャリシャリの糖衣で、幸せなひとときを。



## 材料 (16人分)

無塩バター (常温に戻す)	300g
粉糖	300g
卵 (常温に戻して溶く)	6個
<材料a>	
薄力粉	360g
ベーキングパウダー	8g
塩	ひとつまみ
レモン汁	60g
レモンの皮 (すりおろす)	大さじ1
アンズジャム	100g
ブランデー	100g
<材料b>	
レモン汁	大さじ2
水	小さじ2
粉糖	100g
ピスタチオ (刻む)	30g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分  
(24×8×高さ6.5cmのパウンド型 2本分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1 (ステップ1)	コンビ	40%	20分	160℃
1 (ステップ2)	コンビ	0%	25分	160℃

## 下ごしらえ

- ・ <材料a>は合わせてふるう。
- ・ パウンド型にオープンシートを敷く。
- ・ アンズジャム、ブランデーはミキサーにかけて滑らかにする。(※1)
- ・ <材料b>は混ぜ合わせる。(グラス・ア・ロー)

## 作り方

1. ボールで無塩バターを白っぽくなるまで混ぜ、粉糖を3回に分けて加えて混ぜ、クリーム状にする。
2. 1に卵を少しずつ加えながら、分離しないように混ぜ合わせる。<材料a>を加えてさっくり切るように混ぜ、レモン汁、レモンの皮を加えて混ぜ合わせる。
3. 2をパウンド型2本に流し込み、20mmのホテルパン1枚にのせて登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 型から出してすぐに、上面と側面に(※1)をハケで塗る。粗熱が取れたら<材料b>をハケで塗り、乾く前にピスタチオを飾る。

**調理ポイント** ◆焼きたてより、2〜3日置いた方がしっとりした食感を楽しめる。