

【材料・分量(18cmパウンド型1台分)】

豆乳のカ プレーン無糖-----150g
卵-----2個
グラニュー糖-----50g
はちみつ-----50g
レモン汁-----16g(①4g②12g)
サラダ油-----20g
レモンの皮(お好みで)-----1個分
ピスタチオ(お好みで)-----適量

【A】

薄力粉-----25g
強力粉(薄力粉でも代用可)-----25g
ベーキングパウダー-----3g

【B】

レモン汁-----10g
粉砂糖-----50g

※はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

【作り方】

- 1 「豆乳のカ プレーン無糖」は1/3量になるまで水切りしておく。【A】を合わせて振るい、冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 パウンド型にクッキングシートを敷き、オーブンは230度に予熱しておく。
- 3 卵をボウルに入れほぐし、グラニュー糖とはちみつを加えホイッパーでなるべく空気が入らないように混ぜる。
- 4 水切りした「豆乳のカ プレーン無糖」にレモン汁①4gを混ぜて③に加え、ダマが残らないように混ぜたら、冷やしておいた【A】を加え、ゆっくり円を描くように混ぜる。
- 5 ④にサラダ油を少しずつ加えながら混ぜ、レモン汁②12gと削ったレモンの皮を加え、しっかり混ぜたらパウンド型に流し入れる。
- 6 予熱しておいたオーブンで7分焼いたあと、170度でさらに30分焼く。
- 7 焼き上がった型から外し、熱いうちに混ぜ合わせた【B】をかけ、230度のオーブンで1分ほど焼く。
- 8 お好みでピスタチオをかけて完成。

所要
時間60分
(水切り時間除く)しっとり
ウィークエンドシトロン

・POINT・

「レコールバンタン産学プロジェクト」のレシピコンテストで、高校1年生が考案したレシピです。(2023年3月開催)水切り豆乳ヨーグルト風を生地に使用した、しっとり食感のウィークエンドシトロンです。レモンの皮とピスタチオを加えることで、本格的な仕上がり!

栄養価
(1人分1/8カット)

エネルギー	: 142kcal	たんぱく質	: 2.9g
脂質	: 4.3g	炭水化物	: 23.6g
食物繊維	: 1.0g	食塩	: 0.1g