



# レモン蒸しケーキ

## ■材料

<レモンのシロップ煮>

レモン 1個  
砂糖 大さじ2  
水 大さじ1

---

ホットケーキミックス 100g  
卵 1個  
プレーンヨーグルト(無糖) 80g  
サラダ油 小さじ2  
ミント 適量  
水 大さじ1  
オーブンペーパー 18cm角1枚

## ■作り方

- 1 レモンはよく洗って約5mm幅に輪切りにします。本体に砂糖をまぶしたレモンを入れ、分量の水を加えます。
- 2 フタをして電子レンジ(500W)で1分30秒加熱します。取り出してレモンを別の容器に移して冷まします。
- 3 ボウルに卵を割り入れてほぐし、ヨーグルトと②でできたレモンのシロップ(大さじ1)を加えてホイッパー等でよく混ぜ合わせます。ホットケーキミックスとサラダ油を加えて混ぜ合わせます。
- 4 本体に水を入れてスノコをのせてオーブンペーパーを敷き、③の生地を流し込みます。フタをして電子レンジ(500W)で4分30秒加熱します。
- 5 取り出して粗熱をとり、②で冷ましておいたレモン(3枚)とミントを飾ります。