

# 炊飯器レモンケーキ

## 【材料】

たまご 3個  
さとう 60~65g  
A  
牛乳 大さじ3  
ホットケーキミックス 200g  
バター 60g  
レモンの皮すりおろし 2個分  
レモン果汁 45g(大さじ3)  
炊飯器に塗るバター 少々



## レモンアイシング

レモン汁 大さじ1  
粉さとう 50g

泡立器でよく混ぜる

## 作り方

- ① ボウルにたまごとさとうを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ② Aの材料を上から順に加え、そのつどよく混ぜる。
- ③ 炊飯器にバターを塗り、生地を流し入れ空気を抜く。
- ④ 炊飯器のメニューをケーキ入れて45分間スイッチを入れる。
- ⑤ スイッチが切れたら取り出して冷ます。
- ⑥ 完全に冷めてから、レモンアイシングをかける。

※ 炊飯器のメニュー選択に「ケーキ」がない場合は普通の炊飯でスイッチを入れ、スイッチが切れてから竹串をさして火が通っているか確認し、火が通っていない場合は、再度スイッチを入れる。