



手動

オープン

150℃

加熱：25～30分

予熱：約9分

使用付属品



テーブルプレート

中段

カロリー

169kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

6個分

小麦粉（薄力粉）

60g

砂糖

60g

バター

60g

卵（溶きほぐす）

1・1/2個

A レモン汁

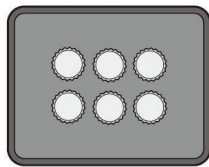
大きさ1/2

A レモンの皮（すりおろす）

1/2個分

作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗って型紙を敷く。
2. バターは容器に入れてレンジ 200W 3～4分 で加熱する。
3. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立てる。Aを加えて混ぜ、小麦粉をふるい入れ木しゃもじで、ねらないように混ぜ、②を加えて手早く混ぜる。
4. ③を型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに図のように並べる。



5. 食品を入れずにオープン 予熱有 150℃ 25～30分 で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を中段に入れ、加熱する。