

ジェノワーズ・レザン

しっとりとしたコクのある生地に、いよかんのほろ苦さとレーズンの甘みが程よく調和された口溶けのいいお菓子です。



材 料

無塩バター …… 90g
グラニュー糖 …… 90g
全卵 …………… 90g
薄力粉 …………… 95g
レモン皮 …… 1/4個分
いよかん …… 80g
(いよかんカップを細かく刻んだもの)
カリフォルニアレーズン … 40g
レーズンペースト …… 6g

準 備

- ・薄力粉はふるっておきます。
- ・バターは鍋に計り、溶かしバターを作っておきます。
- ・焼くときのカップを用意しておきます。
- ・卵は溶きほぐしておきます。
- ・レモンの皮は摩り下ろし砂糖を一つまみ合わせておきます。
- ・絞り袋に丸口金をつけたものを用意しておきます。

作 り 方

- ① ほぐした卵の中にグラニュー糖を入れて人肌に温めてから泡立てていきます。卵の生地がもったりと泡立ってきたら、レモンの皮、いよかん、レーズンペーストをあわせませす。
- ② ①に薄力粉を入れ、切るように合わせ、さらに溶かしバターを加え生地が艶っぽくなるまでしっかりと合わせませす。
- ③ ②の生地を丸口金のついた絞り袋に入れて、カップに生地を流し込み、レーズンをちりばめ、170℃のオーブンで約18分くらい焼き上げます。
(あくまでも焼成時間、温度は目安ですので、各ご家庭のオーブンに応じて調節してください。)