

# レモンたっぷり米粉パンケーキのミルフィーユ

神原由美子さん

## 材料

### 【パンケーキ・ワッフル】

米粉ケーキミックス	100g
卵	1個
牛乳	50g
サラダ油	20g

### 【レモンカード】

レモン汁	1個分
卵	1個
砂糖	70g
バター	25g

### 【レモンマーマレード】

レモン汁	1個分
レモンの皮	1個分
砂糖	50g
水	大さじ3

### 【カスタードクリーム】

牛乳	200cc	米粉ケーキミックス	大さじ1
卵	1個	無塩バター	5g
砂糖	50g	バニラエッセンス	少々

## 作り方

### 【パンケーキ・ワッフル】

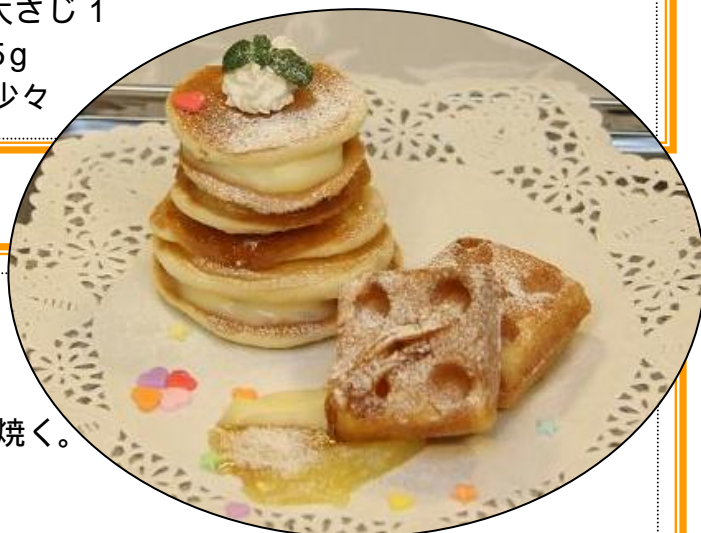
米粉以外の材料をすべて混ぜる。

米粉を混ぜ合わす。

パンケーキ フライパンで直径4cmくらいに焼く。

ワッフル ワッフル焼き器で焼く。

米粉なので生地を寝かせる必要はありません。



### 【カスタードクリーム】

小麦粉・砂糖をダマがなくなるまでよく混ぜる。

に卵、牛乳の順に入れそれぞれよく混ぜる。

レンジ(500w)に2分かけ、混ぜる。

“レンジに30秒かけ混ぜる”の行程を、適度なかたさになるまで数回繰り返す。

熱いうちにバニラエッセンス、無塩バターを混ぜる。

冷えるととろみが増すので、ちょうどいい手前で止めること。

### 【レモンカード】

卵・砂糖・レモン汁を混ぜる。

溶かした無塩バターを混ぜる。

レンジ(500w)に40秒かけ混ぜる。

“レンジに20秒かけ混ぜる”の行程を、適度なかたさになるまで数回繰り返す。

冷えるととろみが増すので、ちょうどいい手前で止めること。

### 【レモンマーマレード】

ピーラーでレモンの皮の黄色い部分のみ削り取って刻む。

刻んだ皮を茹でる。

レモン汁・茹でた皮・砂糖・水を弱火にかけ、とろみがつくまで煮る。

### 盛り付け

パンケーキ、カスタードクリーム、レモンカード、レモンマーマレードを順に重ねる。

ワッフルを横に添え、ホイップクリーム・粉糖・砂糖細工などで飾る。(分量外)