

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)

