レモンのパウンドケーキ



材料／カップ4個分

■レモン・・・・・・1個

■はちみつ・・・・・大さじ1

■無塩バター・・・・100g

■砂糖・・・・・・・80g

■卵・・・・・・・・2個

■薄力粉・・・・・・100g

■ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ・・小さじ1/2

作り方

①レモンを３枚薄切りにして４等分し、はちみつを加えておく。
　残りは果汁を絞って皮をすりおろす。
②ボウルにバターを入れてクリーム状になるまで混ぜ、
　砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
　レモンの皮と果汁を加え混ぜ、溶き卵を少しずつ加えその都度よく混ぜる。
　薄力粉とベーキングパウダーをふるって加え、切るように混ぜる。
③カップに生地を流し込む。
　薄切りレモンをのせて180℃に予熱したオーブンで30分焼き、
　アルミホイルをかぶせてさらに10分焼く。
　焼き上がりにはちみつレモンで残った汁を塗る。