



# 池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	レモン香るバターケーキ（生クリーム添え）		
コラボ企業	(株)加藤美蜂園本舗		
特徴	アカシアはちみつのやさしい甘さとバターの豊かな香りに レモンの爽やかさが加わった、香りのハーモニーをお楽しみください。		
コラボ製品	گرانベル 冷凍ポーレ レモン		
	サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-6(アカシア)		
材料	(18cmパウンド型) 1	個分	
<b>【生地】</b>			
全卵		2個	
薄力粉		80g	
アーモンドパウダー		20g	
砂糖		40g	
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-6(アカシア)		30g	
無塩バター		100g	
ベーキングパウダー		3g	
گرانベル 冷凍ポーレ レモン		40g	
<b>【クリーム】</b>			
生クリーム		100ml	
サクラ印 瞬間加熱はちみつBK-6(アカシア)		25g	
作り方			
<b>【生地】</b>			
下準備			
①薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。			
②バターと卵は室温に戻しておく。			
③ポーレレモンは適当な大きさにカットする。			
④オーブンは170°Cに余熱しておく。			
⑤ボールにバターとグラニュー糖を入れ、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜ合わせる。			
⑥はちみつを入れ、再度よく混ぜ合わせる。			
⑦卵を数回に分けて入れ、その都度混ぜ合わせる。			
⑧①を入れ、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。			
⑨③をいれ、均一になるよう軽く混ぜ合わせる。			
⑩型に流し入れ、軽く台の上に落とし空気を抜き170°Cのオーブンで30～35分焼く。			
⑪焼きあがったら、型から出して冷ます。			
⑫適当な大きさにカットし、はちみつ入り生クリームを添える。			