\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：12人分

- クラスト:
- 薄力粉：150g
- 無塩バター：75g（冷たいものを小さく切る）
- 砂糖：50g
- フィリング:
- レモンジュース：100ml
- 砂糖：150g
- 大さじ4の薄力粉
- 卵：3個

作り方

1. クラストの材料をフードプロセッサーでパルスし、生地がまとまるまで混ぜます。生地をグリースしたパンに押し込み、180℃で20分焼きます。
2. フィリングの材料を混ぜ合わせ、滑らかになるまで泡立てます。
3. 焼けたクラストの上にフィリングを流し入れ、さらに25分焼きます。
4. 冷めたらパウダーシュガーを振りかけてからカットします。

- **レモンゼスト：1個分**
- **パウダーシュガー：装飾用**