



British Embassy
Tokyo



ためしてみても、美味しいイギリス

バターフライケーキ レモンカード添え

カップケーキをアレンジした、蝶が舞っているような可愛らしい英国伝統菓子バターフライケーキに、イギリス生まれのコクのあるスプレッド、レモンカードを添えてどうぞ。

レモンカード

<材料及び使用量>

卵黄	3 個	バター	100g
グラニュー糖	100g	レモン	2 個

<作り方>

- 1) バターを小さめに切っておく。レモンの皮はすりおろして果汁はしぼっておく。
- 2) 卵黄、砂糖、レモンの皮、ジュースを混ぜて、バターを加えます。
- 3) 中火で湯煎にかけて、へらでかきまぜながら火をいれます。
- 4) 裏ごしをしてなめらかにします。

バターフライケーキ

<材料及び使用量 (12 個分)>

バター	100 g	バニラエッセンス	少量
グラニュー糖	90 g	レモンカード	大 1
たまご	2 個	生クリーム	適量
薄力粉	100 g	粉砂糖	適量
ベーキングパウダー	小 1/2	ジャム	適量
牛乳	大 3		

<作り方>

- 1) ボールに室温に戻したバターと砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜます。
- 2) 溶いた卵を少しずつ加え、クリーム状になったらバニラエッセンスを加えます。
- 3) 粉類をふるい入れてさっくりと混ぜ合わせ、牛乳を加えます。
- 4) 160度のオーブンで20分～25分焼きます。
- 5) 冷めたら上部をナイフで丸くくり抜き、縦半分に切ります。
- 6) くり抜いたところにレモンカードを入れて、半分に切った生地を蝶々の羽のようにのせます。
- 7) ホイップクリーム、粉砂糖、ジャム等で飾ります。

British Embassy Tokyo