

# ハーブのある暮らし

こんにちは！ Wa-Cha green powerです。

5月も後半になり暑い日も続くようになりましたね。皆さんいかがお過ごしでしょうか。今回はこの時期に食べたくなるさっぱりとしたバターケーキ『ハーブのレモンケーキ』です。ケーキをプレゼントにするときのハーブを使ったおすすめのリッピング方法もご紹介します。ひと手間を加えて家族やお友達へhappyをプレゼントしましょう！

○Wa-Cha green powerのハーブは無農薬にこだわっています。そのままお料理やお茶として飲んでいただけます。

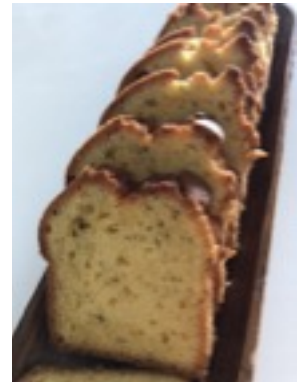
## ハーブのレモンケーキ

<材料> (20センチ型)

- ・バター 150g
- ・砂糖 80～100g
- ・卵 3個
- ・小麦粉 150g
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・レモン汁 大さじ1
- ・ハーブミックス-8mix- 小さじ2

<作り方>

- (1) バターを薄く切って常温で柔らかくする。
- (2) 卵を常温に戻し、溶きほぐしておく。
- (3) 小麦粉とベーキングパウダーを一緒にふるう。
- (4) (1)を泡立て器で白っぽくなるまで混ぜ、砂糖を加えて混ぜる。
- (5) (2)の卵を2、3回に分けて加えてよく混ぜる。
- (6) レモン汁とハーブミックスを加えて混ぜる。
- (7) 最後に(3)の粉を加えてさっくりと混ぜる。
- (8) (7)の生地を型に流し入れて170度のオーブンで40～50分焼く。
- (9) 焼きあがったら冷ました後、ラップに包み1日置く。



## 手作りケーキをプレゼントするときのひとくふう！



ラップに包んだバターケーキの中心部を生地で包む。生地はハギレでもOK！底はマスキングテープなどで止めて生地を固定させます。



生地の上から、麻紐やリボンを巻く。2重ぐらい巻くと可愛いです。



最後にハーブを紐で固定して結ぶ。ハーブが無ければ紐やリボンだけでも可愛く仕上がります。今回はラベンダーを使用しました。ラベンダーはハーブミックス-8mix-にも入っています。

\*外出を控えるこの時期は家族へのサプライズにいかがでしょうか (^\_^)

注文番号	95617	ハーブミックス-8mix- (お試し)	5g	345円 (税込)
注文番号	95624	ハーブミックス-8mix- (お得用)	30g	1,620円 (税込)
(バジル・タイム・ローズマリー・レモンバーベナ・マジョラム・アニス・ラベンダー・マリーゴールド)				

Wa-Cha green powerは(特活)アジア女性自立プロジェクト(AWEP)を応援しています。AWEPはフェアトレードなどを通じてアジアの女性の自立に取り組む団体です。

<http://tcc117.jp/awep/>