

レモンピスタチオケーキ

ピリッとしたレモンと濃厚でカリカリのピスタチオナッツがケーキによく合います。少量のカルダモン（香辛料）を加えると風味が変わります。自宅でもオフィスでも、正午のおやつにぴったりのデザートです。さわやかで風味豊かな味わいです。

材料

ケーキ：

- ・ひまわり油 1/4 カップと大さじ 2
- ・グラニュー糖 1 カップ
- ・卵（Lサイズ） 3 個
- ・挽いたカルダモン 小さじ 1
- ・万能小麦粉 1と 1/4 カップ
- ・ベーキングパウダー 小さじ 1/2
- ・コーシャーソルト 小さじ 1/2
- ・重曹 小さじ 1/4
- ・無糖の細かく刻んだココナッツ 1/4 カップ
- ・殻から取り出された無塩ピスタチオ 1/3 カップ
- ・ヨーグルト 1/2 カップ
- ・レモン 2 個（皮とレモン汁）
- ・バニラエッセンス 小さじ 1/2

ソース：

- ・砂糖 1/4 カップ
- ・ココナッツミルク 大さじ 2
- ・レモン汁 大さじ 2



作り方

1. オーブンを350度に予熱します。パンにソースを塗り、パーチメントペーパーを敷きます。ペーパーにバターを少し多めにまぶし、次に小麦粉をまぶします。
2. ヒマワリ油と砂糖を大きなボウルに入れ、混ぜ合わせます。
3. 卵を加えてよく混ぜます。カルダモンとレモンの皮を加えながら、さらによく混ぜます。
4. もう1つのボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、塩、重曹、ココナッツを入れます。混ぜてなじませます。
5. ピスタチオをブレンダーまたはフードプロセッサーで粗くなるまで加工します。飾り用に大きじ1と1/2ほど取り出します。残りも粉状になるまで砕きます。小麦粉の混合物に加えます。
6. 3つ目のボウルに、ヨーグルト、レモン汁の半分、バニラエッセンスを入れます。混ぜ合わせます。
7. 乾燥した材料の約1/3を卵の混合物に加え、折り込みます。
8. ヨーグルト混合物の約1/3を加え、かき混ぜます。
9. すべての材料が完全に混ざるまで湿った材料と乾燥した材料を交互に混ぜ続けます。混ぜすぎないように注意してください。
10. 準備した型に移し、50～55分、または中央に入れたナイフがきれいに出てくるまで焼きます。
11. 約10分間冷ましてから取り出す。

