

Lemon Mug Cake

Kris Toryu

Mug cakes are a quick and simple way to satisfy a sweet craving. All you need is a mug and microwave oven, a few simple ingredients and within minutes you have a yummy cake! Cake just doesn't get any easier! Chocolate mug cake is definitely my favourite, but this lemon one is quite nice. Please give it a try!



Ingredients:

- 3 Tbsp flour
- 1/4 tsp baking powder
- 1 Egg
- 3 Tbsp sugar (can be reduced if too sweet)
- 2 Tbsp vegetable oil
- 1 tsp grated lemon zest
- 2 tsp lemon juice

Directions

1. Spray a large coffee mug with non-stick cooking spray (or grease with a little oil).
2. In a small bowl, combine dry ingredients until well mixed. Using a fork, beat in egg, oil, lemon zest and lemon juice until well blended. (I usually just do this step right in the mug so I don't dirty another dish)
3. Pour into mug and microwave on High for 90 seconds (Ovens vary, you may need to adjust the time to suit your oven) Don't overcook, otherwise the cake will be dry.
4. Cool for a few minutes and enjoy!

レモンマグカップケーキ

鳥生クリス

マグカップケーキは、甘いものが欲しいとき、簡単に、そしてすぐにできます。必要なものはマグカップ、電子レンジ、2〜3種類の材料です。数分でおいしいケーキが食べられます。ケーキ作りはこれ以上簡単にはなりませんよ。チョコレートマグケーキは私の大好物ですが、このレモンマグケーキもかなりいけます。作ってみてください。

(材料)

- ・小麦粉 大さじ3
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/4
- ・卵 1個
- ・砂糖 大さじ3(甘すぎたら減らしてもよい)
- ・植物油 大さじ2
- ・レモンの皮のすり下ろし 小さじ1
- ・レモンジュース 小さじ2

(作り方)

1. 大きいコーヒーマグカップに、くっつかないようにクッキングオイルをスプレーする。(または油を少し塗る)
2. 小さいボウルで粉類をよく混ぜ合わせる。フォークで卵をかき混ぜ、油、レモンの皮とレモンジュースをよく混ぜ合わせる。(私は他の食器を汚さないで済むようにマグカップの中で混ぜます。)
3. マグカップに全ての材料を入れて、電子レンジの強で90秒加熱する。(オーブンでもできるが、オーブンの温度と時間を合わせる必要がある。)加熱し過ぎると、ケーキがサパサになるので気を付けて。
4. 数分冷ましてめしあがれ!



訳：宮崎千代子 (Chiyoko Miyazaki)