

## マドレーヌ

madeleine



(材料:4個分)

薄力粉……………50g	ベーキングパウダー…小さじ1/6
無塩バター………50g	塩……………ひとつまみ
砂糖……………40g	型塗り用溶かしバター…適量
卵……………1個	

(下準備)

- ・型に溶かしバターを塗ります。
- ・薄力粉はベーキングパウダーと合わせてふるっておきます。

(作り方)

- ①ボウルに卵を入れて溶きほぐし、黄身と白身が混ざり合うまでよく混ぜ合わせます。
- ②別のボウルにふるった粉類と塩・砂糖を入れてさっくりと混ぜます。
- ③②に①を入れて練らないように混ぜます。
- ④無塩バターを電子レンジで加熱して完全に溶かし、熱いうちに③のボウルに加えてなめらかになるまで混ぜます。
- ⑤生地を冷蔵庫に入れて30分～1時間程ねかせます。
- ⑥生地にできた気泡をゴムベラでつぶすように軽く混ぜます。
- ⑦型に均等に流し入れ、180度に温めたオーブンで約20～25分焼きます。

レシピ監修 / フードコーディネーター秋田美佐子