



和風梅子キン

材料(子ども2人分 大人2人分)

鶏もも肉	240g
片栗粉	30g (大さじ3強)
油(揚げる用)	適量
しょうゆ	9g (小さじ1強)
三温糖	7g (大さじ2強)
みりん	10g (小さじ2)
酒	6g (小さじ1強)
酢	6g (小さじ1強)
練り梅	8g
梅干し	8g
刻みのり	少々



<作り方>

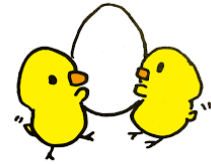
- ① しょうゆ、三温糖、みりん、酒、酢、練り梅、たたいた梅干しを鍋に入れ、弱火で煮立てておく。
- ② 鶏もも肉に片栗粉をつけて揚げる。
- ③ ①を②に絡める。
- ④仕上げに刻みのりをのせる。

酒、酢が入っているので
鶏肉は柔らかくなり食べやすいです。

時間があれば、練り梅を全て生の梅干しにする
とよりうま味、酸味を出すことができます。



マドレーヌ



<材料 カップ5個分>

バター	50g
粉糖	50g
卵	1個
小麦粉	50g
ベーキングパウダー	0.6g (小さじ1/4)
バニラエッセンス	少々



<作り方>

- ① 室温に戻しておいたバターをクリーム状になるまで混ぜ、粉糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜ室温に戻しておいた溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ② バニラエッセンスを加え、合わせておいた小麦粉とベーキングパウダーを振り入れてさっくりと混ぜる。
- ③ カップに流しいれて170℃のオーブンで15分焼く。

空気を含ませるように混ぜるとふんわり、
よく膨らみます。

生クリームやココアのトッピング、
生地にレモン汁を入れるなどのアレンジも
楽しめます。

