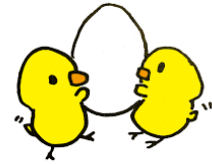


マドレーヌ



<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。

