

マドレーヌ



調理時間

20分

カロリー

870kcal

材料 (マドレーヌ6個分 (直径7.5×高さ2cm
のマドレーヌ型))

卵	1個
砂糖	50g
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	1g
バター	50g
アーモンドスライス	適量

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れ溶きほぐし、砂糖を加えてさらによく混ぜ合わせる。
- 2 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるいながら(1)のボウルに3回に分けて入れその都度よく混ぜ合わせる。
- 3 バターを電子レンジ(600W)で10秒~20秒加熱して溶かし、(2)のボウルに加えて混ぜる。
- 4 マドレーヌ型に生地を均等に流し入れて空気を外に出し、スライスアーモンドをのせる。
- 5 フタをして「ココットプレート・タイマー設定5分」で加熱をする。火を止めてそのまま5分、庫内に置いておく。

《レシピ監修 野島ゆきえ》brワンボウルで簡単に作れるマドレーヌです。