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》 ワンボウルで簡単に作れるマドレーヌです。