

# マドレーヌ

その他

## 材料

11 個分

卵	3 個
砂糖	135g
薄力粉	150g
無塩バター	120g
レモンの皮	少々



## 作り方

ホテルパン 25mm・Φ65mm マドレーヌ型 (11 個)

1. 薄力粉をふるいにかけて、無塩バターは湯煎で溶かしておく。
2. 卵に砂糖を加え、よく泡立てる。
3. 2. にすりおろしたレモンの皮・薄力粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
4. 3. に温かい溶かしバターを混ぜる。
5. 型にクッキングシートをして の生地を流し入れ、**ホットエアーで170℃16～18分焼く。**

## 栄養量

1 個分

熱量	93kcal
たんぱく質	2.5g
脂質	9.6g
炭水化物	23.4g
塩分	0.0g