

マドレーヌ



調理モード ホットエアー/170°C/16~18分



食育ヒント

マドレーヌと似ている焼き菓子にフィナンシェがあります。フィナンシェの材料には、アーモンドパウダー、卵白、焦がしバターが使用されており、見た目は似ていますが、味や食感が全く違います。今回のマドレーヌは、卵の起泡性を利用してふっくらと仕上げています。

栄養価[1人分]

エネルギー
193kcalタンパク質
2.5g脂質
9.6g炭水化物
23.4g食塩相当量
0.0g

備品： 1/1 25mmホテルパン
Φ65mmマドレーヌ型



材料

材料	1人分	11人分
卵	13.5g	150g
砂糖	12.3g	135g
薄力粉	13.5g	150g
無塩バター	11g	120g
レモンの皮	少々	2g

作り方

準備 薄力粉はふるっておく
無塩バターは湯煎で溶かしておく

- ①卵に砂糖を加え、よく泡立てる。
- ②①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。
- ③②に温かい溶かしバターを混ぜる。
- ④マドレーヌ型に③の生地を流し入れ、ホテルパンに乗せ、予熱したスチコンで加熱する。
【ホットエアー/170°C/16~18分】

ワンポイント

・卵を泡立てる際は、あればハンドミキサーを使用し、『の』の字が書けるくらいまで泡立てます。
湯煎で温めてから泡立てると、泡立ちが良くなります。

※11人分=1/1ホテルパン1枚分