

☆マドレーヌレシピ☆

【材料・幼児5人分】

・小麦粉	100g
・バター	100g
・卵	100g
・砂糖	100g
・ベーキングパウダー	10g

【作り方】

- 1、小麦粉は篩っておきます。
- 2、小麦粉、砂糖、全卵を加え、ていねいに混ぜ合わせます。
- 3、バターを溶かし②に加えて、生地全体が均一になるように混ぜ合わせます。
- 4、型の8分目まで生地を流します。
(マドレーヌ型がない場合はお弁当用のアルミカップでも作れます。)
- 5、180度に熱しておいたオーブンで15分くらい焼きます。
焼きあがり時間は、生地の量や型の形によって違います。
生地に串を刺して生地がついていなければ焼きあがりです。

