



## 小さなマドレーヌ 小さなマドレーヌ型 10個付き用のレシピです

### 材料 (20個分)

卵 (室温に戻す) …1個

塩…少々

砂糖…25g

A [ 薄力粉…35g  
ベーキングパウダー  
…小さじ1/6

B [ バター (食塩不使用) …35g  
はちみつ…10g

レモンの皮…1/4個分

### 作り方

- ① 型にバター少々 (材料外) を塗り、茶こして強力粉 (なければ薄力粉) 少々 (材料外) を振って余分な粉を落とし、冷蔵庫に入れておく。
- ② レモンはよく洗い、皮の表面だけをすりおろす。Aは合わせる。
- ③ Bは合わせ、湯せんにかけて溶かしておく。
- ④ ボールに卵を割りほぐし、塩・砂糖を順に加え、泡立て器でその都度よく混ぜる。Aをふるい入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑤ Bを加えて混ぜる。つやが出たら、レモンの皮を加えて混ぜる。ラップをかけて冷蔵庫で30分以上休ませる。
- ⑥ 生地を型の8~9分目まで入れ、170℃ (ガスなら160℃) に予熱したオーブンで表面に焼き色がつくまで9~10分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら型ごと軽く落とし (焼き縮みを防ぐため)、型からはずして冷ます。





## マドレーヌ型 6個付き

約7.5cmの定番サイズのマドレーヌが、一度に6個焼けます。

熱伝導のよい素材なので、むらなく色づきふっくら焼けます。

- 約188×195×130mm
- スズメッキ銅板、鋼線、シリコン樹脂加工



## 小さなマドレーヌ型 10個付き

約4cmのミニサイズのマドレーヌが、一度に10個焼けます。

型もコンパクトなサイズ。

卵1個で20個のマドレーヌができるので、2つ用意して一度に焼いても。

- 約210×125×10mm
- スズメッキ銅板、鋼線、シリコン樹脂加工



## 型のお手入れ

- 型離れがよいシリコン樹脂加工。使ううちに加工はとれますが、油分が徐々に型になじんでいきます。
- 使い始めの空焼きは必要ありません。使い終わったら乾拭きし、焼きカスを除いてからしましましょう。長期間使用しないときや汚れが気になるときは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて洗い、すぐに水気をしっかり拭きとり、乾かしてからしましましょう。

一般財団法人ベターホーム協会

TEL:03-3407-0471

[www.betterhome.jp](http://www.betterhome.jp)

道具や食品を通信販売でお求めいただけます