



マドレーヌ



材料(子ども 5 人分)

小麦粉	50g
ベーキングパウダー	1g
たまご	75g(1個~1個半程度)
砂糖	30g(大さじ3強)
バター	30g
アルミカップ	5枚

つくり方

- ① 小麦粉・ベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
- ② たまごに砂糖を入れ、よく泡立てしておく。
- ③ ②に①をいれ、さっくりと混ぜる。
- ④ 最後に溶かしバターを混ぜいれ、オーブンで焼く(170 度、10 分から 15 分)。

調理のヒント!

ホットケーキミックスを使う場合は、ベーキングパウダーが不要となります。その場合は砂糖の量を減らしてください。

栄養士よりワンポイント

たまごの泡立てがポイント。意外と簡単にできます。
小麦粉とベーキングパウダーはビニール袋に入れて振ると簡単にでき、洗い物が減らせます。