

マドレーヌ

オーブンを余熱状態にし、暖めておく。

バターと砂糖をボールに入れ、やわらかくなるまでこねる。

たまごを のボールに入れ、とろりとするまでこねる。

くるみを細かく刻む。

米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーをふるいにかけて、 のボールに混ぜる。

包丁で切っていくような感じで の生地をサクッとこねる。
(あまりこねすぎないようにする)

くるみを に入れ、同じようにこねる。

ビニール袋に生地を詰め穴をあけて、カップにしぼり出す。

オーブンを180 にセットし、生地を焼く。

20分程度オーブンで焼く。



<材 料>

(小カップ 約40個分)

たまご	300g
砂糖	280g
バター	300g

米粉	230g
アーモンドプードル	100g
くるみ	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
塩	少々