

りんごのマドレーヌ

使用材料



小麦粉	70g
ベーキングパウダー	1.6g
シナモン	少々
たまご	1個(50g)
さとう	30g
無塩バター	30g
りんご	60g
粉ざとう	少々

- ①りんごを5mm さいの目に切る。
- ②粉類を合わせて、ふるう。
- ③バターを電子レンジで加熱し、溶かす。

- ④さとうとたまごを泡だて器でよく混ぜる。



- ⑤④に②を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜる。

- ⑥⑤に③をいれ、つやのよい生地にする。



- ⑦⑥にりんごを加え、カップに分ける。

- ⑧180°Cのオーブンで20分焼く。
- ⑨粗熱がとれたら粉ざとうを振り掛ける。

