



ーきほんのマドレーヌー



<材料>1人分

ホットケーキミックス.....	20g
てんさい糖.....	5g
生クリーム.....	4.5g
鶏卵（全卵・生）.....	5g
有塩バター.....	4g
レモン汁.....	2g

<作り方>

- ①バターはとかししておきます
- ②すべてのざいりょうをまぜあわせませ
- ③②のタネをビニールぶくろなどにいれて、マドレーヌの型やカップにしぼりだします
- ④オーブンを予熱（よねつ）180℃にあたためて、やきます
- ⑤10分（ぶん）やいたら一度（いちど）つまようじでまんなかをさしてみてやけていればかんせい、やけていなければついかで5分（ぶん）やいてみてかんせいです

※やきじかんは、オーブンによってちがうので、やきいろやなかのやけかげんをよーくみてきめてください

このレシピのポイント

- ・マドレーヌにレモンをいれることでさわやかにしあげました
- ・レモンのさんみがにがてなこどもにとどけたかったので、レモンをおいしいとおもってもらえるレシピをかんがえました
- ・さとうのしゅるいをてんさいとうにすることでミネラルをすこしでもとれるようにしました