



マドレーヌ

材料・分量(9cmのマドレーヌ 14個分)

卵	4個
グラニュー糖	180g
バニラエッセンス	少々
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
無塩バター	150g



下 準 備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるっておく。
- バターは鍋に入れ、湯煎にかけ溶かしておく。
- オーブンは170度に暖めておく（予熱）。
- 型に薄くバター（分量外）を塗って、全体に薄く薄力粉をふるっておく



①卵白にグラニュー糖を加え、しっかりとした角が立つまで泡立て、固いメレンゲを作る。



②卵黄を1個ずつ加え混ぜ、 バニラ
エッセンスを数滴混ぜる。



③ふるっておいた薄力粉を加え、サックリと混ぜ合わせる。



④溶かしておいたバターを加え、混ぜ合わせる。



⑤マドレーヌの型に九分目まで流し入れ、170度のオーブンで約17分焼く。



できあがり