

白下糖を  
使った

# マドレーヌ



## 材料 (20個分)

全卵	.....	100g
白下糖	.....	100g
塩	.....	2g
薄力粉	.....	85g
ベーキングパウダー	.....	2.5g
バター	.....	115g

## 作り方

- ① 型に分量外のバターを塗り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 卵、白下糖、塩をしっかり混ぜ合わせる。
- ③ ①にふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えしっかり混ぜる。
- ④ ②に溶かしたバターを加え混ぜ合わせ、一小時間休ませる。
- ⑤ ①に分量外の強力粉をうっすらと全体にまぶし、④を型の8分目くらいまで流しこむ。
- ⑥ 180℃に予熱したオーブンで8分～10分焼成する。

## おすすめPOINT

白下糖をつかった誰でも簡単に作れるお手軽レシピです。  
マドレーヌの型が無くても耐熱容器やご自宅で揃う紙製のカップなどに入れて焼くこともできるので手軽にトライしてみてね。



さぬき市のホームページ  
からもご覧になれます！