

辻調の楽しい食卓 洋菓子編1

マドレーヌ (12個分)

マドレーヌ生地

- 卵 (Mサイズ)・・・・・・・・・・・・・1個
- 上白糖・・・・・・・・・・・・・50g
- すり下ろしたレモンの皮・・・・・・・・・・1/2個分
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・50g
- ベーキングパウダー・・・・・・・・・・・・・小さじ1/2
- 無塩バター・・・・・・・・・・・・・50g
- ハチミツ・・・・・・・・・・・・・大さじ1

- 型用のバター・・・・・・・・・・・・・適量
- 小麦粉 (強力粉)・・・・・・・・・・・・・適量



作り方

1. マドレーヌ生地を作る

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

バターは湯煎で溶かす。

上白糖は、ざるで漉す。



ボールに卵を入れて、よく溶きほぐす。



を加え混ぜる。



ハチミツを加えて混ぜる。レモンの表皮をすり下ろして加える。



を加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。

を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。



2. 生地を焼く

型に柔らかくしたバターを刷毛で塗り、冷蔵庫で冷やし固める。



に強力粉をまぶし付ける。



直径9mmの丸口金をつけた絞り出し袋に生地を入れ、の型の8分目まで絞り入れる。



180℃に温めておいたオーブンに入れて8分間焼く。

