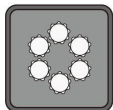




作りかた

1. 型にバター（分量外）を塗って型紙を敷く。
2. バターは容器に入れて **レンジ** **200W** **3～4分** で加熱する。
3. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立て、砂糖を加え、もったりするまで泡立てる。**A**を加えて混ぜ、小麦粉をふるい入れ木しゃもじで、ねらないように混ぜ、**②**を加えて手早く混ぜる。



4. **③**を型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに並べる。
5. 食品を入れずに **オープン** **予熱有** **160℃** で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**④**を**下段**に入れ **25～30分** で加熱する。

手動

オープン

160℃
予熱：約6分
加熱：25～30分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

169kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	直径8cmの金属製マドレーヌ型6個分
小麦粉（薄力粉）	60 g
砂糖	60 g
バター	60 g
卵（溶きほぐす）	1・1/2個
A レモン汁	大さじ1
A レモンの皮（すりおろす）	1/2個分