



手動

オープン

160℃

加熱：25～30分

予熱：約6分

使用付属品



テーブルプレート

下段

カロリー

169kcal

塩分

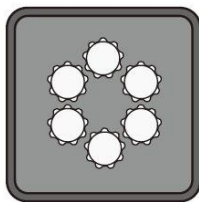
0.2g

※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。

材料	直径8cmの金属製マドレーヌ型6個分
小麦粉（薄力粉）	60g
砂糖	60g
バター	60g
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

作りかた

- 型にバター（分量外）を塗って型紙を敷く。
- バターは容器に入れてレンジ 200W 3～4分 で加熱する。
- 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。
- ③**を型に分け入れ、取り外したテーブルプレートに図のように並べる。



- 食品を入れずにオープン 予熱有 160℃ 25～30分 で予熱する。
- 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、加熱する。