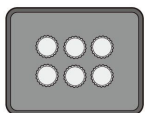




### 作りかた

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図のように並べる。
5. 食品を入れずにオープン 予熱有 150℃ 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を中段に入れ、25～30分 で加熱する。

手動

オープン

150℃  
予熱：約9分  
加熱：25～30分

使用付属品



テーブルプレート  
中段

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-S8A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1/2
A レモンの皮（すりおろす）	1/2個分