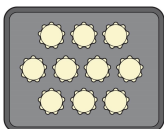




作りかた

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、角皿に図のように並べる。



5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オーブン** **予熱有** **1段** **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**中段**に入れ、**30~40分**で加熱する。

手動

オーブン

160℃
予熱：約4分
加熱：30~40分

使用付属品



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-W10A対応レシピです。

材料

直径8cmの金属製マドレーヌ型10個分

小麦粉(薄力粉)

100g

砂糖

100g

バター

100g

卵(溶きほぐす)

2・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

マドレーヌのコツ

2段で焼くときは

材料を2倍にして生地を作ります。マドレーヌの作りかた**⑤**で **オーブン** **予熱有** **2段** **160℃** で予熱し、作りかた**⑥**で角皿を**中段**と**下段**に入れ、**36~46分**で加熱します。

上下の焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してから、角皿の上下を入れかえます。