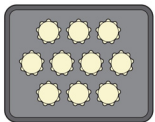




作りかた

- 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、黒皿に図のように並べる。



- テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン 予熱有 1段 160℃ 30～40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**中段**に入れ、加熱する。

手動

オープン

160℃

加熱：30～40分

予熱：約4分

使用付属品



黒皿 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。

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 **オープン 予熱有 2段 160℃ 36～46分** で予熱し、作りかた**⑥**で黒皿を**上段**と**下段**に入れ加熱します。

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、黒皿の上下を入れかえます。