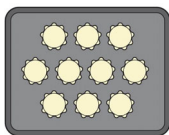




### 作りかた

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 **オープン 予熱有 1段 160℃** で予熱する。

手動

オープン

160℃  
予熱：約4分  
加熱：30～40分

使用付属品



角皿 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。  
このレシピはMRO-W1A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
<b>A</b> レモン汁	大さじ1/2
<b>A</b> 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℃** 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。

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。

---