

マドレーヌ (4個分)



材料

小麦粉	60グラム
ベーキングパウダー	小さじ1/2(2グラム)
スキムミルク	4グラム
砂糖	大さじ3
鶏卵	中1個
バター	60グラム
レーズン	適量

作り方

- 1, 小麦粉とベーキングパウダー、スキムミルクは合わせてふるい、バターは湯せんにかけて溶かしておく。
- 2, 卵を割りほぐし数回に分けて砂糖を加えてよく混ぜる。
- 3, 2に1の粉を加えて混ぜ、溶かしバターを加え合わせる。
- 4, 一人分ずつアルミカップに入れ、レーズンをのせる。
- 5, 170度のオーブンで20~30分焼く。