

# マドレーヌ

マドレーヌ



8個

全卵(正味)	65g
グラニュー糖	57g
蜂蜜	10g
小麦粉	57g
アーモンドプードル	15g
とかしバター	57g
バニラ	少々

## 作り方

全卵を砂糖と蜂蜜とともに湯煎にかけます  
人肌程度に暖まったらハンドミキサーでたてます  
もったりしたらふるった小麦粉とプードルを混ぜ 溶かしバターを混ぜます  
オーブンは170度くらいで15分程度です

## ポイント

バターを混ぜたとき激しく混ぜないのがコツです 小麦粉はしっかり混ぜても大丈夫です

卵を泡だてると風合いはソフトですしっとり感は高く良い方法ですが多量のバターを入れることで生地あわせにデリケートが必要でなおかつ生地が死にやすく扱いが難しいです

このくらいまで立てます



粉類を入れよく混ぜます



生地にダメージを与えないよう素早く型に流します

