

給食レシピ紹介

手作りマドレーヌ



材 料	分量 (5個分)		切り方・下ごしらえ
小麦粉	50 g		振るい合わせておく
アーモンドプードル	13 g		
ベーキングパウダー	1.3 g		
グラニュー糖	50 g		しっかりと混ぜ合わせる
鶏卵	50 g		
バター	50 g		合わせておく
はちみつ	13 g		
バニラエッセンス	適量		



作り方

- ① バターは湯煎して溶かしておく。
- ② ①にはちみつとバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせておく。
- ③ 小麦粉・アーモンドプードル・ベーキングパウダーを振るい合わせておく。
- ④ 鶏卵は、卵黄と卵白が混ざり合うように混ぜる。グラニュー糖も加えて泡だて器で円を描くように混ぜ合わせる。
- ⑤ ③の振った粉類に④を何回かに分けて入れて、なじむように混ぜ合わせる。粉気がなくなればOK。(※混ぜ過ぎない)
- ⑥ ⑤に②を入れて、なじむように混ぜ合わせる。(※混ぜ過ぎない)
- ⑦ 冷蔵庫に入れて生地を少し休ませる。(1時間位)
- ⑧ カップに流し入れて、予熱したオーブンで焼く。(165℃ 15分)

1年に1回か2回しか提供できませんが…
 毎回心を込めて作ったマドレーヌを提供しています。
 カップに流し入れている姿は…みんなパティシエです！
 そんなプロ同様のとってもおいしい自慢のマドレーヌです！！

(学校給食センター栄養士)

