

☆メープル・ル・マドレーヌ☆

<材料>

マドレーヌ型（小Φ9cm くらい）約20個分←アルミ箔の使用

- ・薄力粉 ... 130g
- ・ベーキングパウダー... 4g
- ・甜菜糖（三温糖） ... 70g
- ・アーモンドプードル... 20g
- ・卵 ... 2個（約100g）
- ・メープルシロップ ... 100g
- ・無塩バター ... 90g

<作り方>

- ①ボウルに粉類（薄力粉・ベーキングパウダー・アーモンドプードル）を合わせて篩い入れる。そこにグラニュー糖を入れて泡だて器で混ぜ合わせる。
- ②別のボールに卵を割り、メープルシロップを加えて溶く。（泡立てる必要はないです。）
- ③①に②を加えて、ダマができないように混ぜる。（混ぜすぎると仕上がりが固くなるので注意。）
- ④鍋にバターを入れて溶かし、軽く沸いたら③に混ぜながら加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、生地を馴染ませる。

～ 時間があれば生地を30分以上休ませましょう ～
（先に進むときはオーブンを170℃に予熱しましょう。）

- ⑤絞り袋に生地を入れて、型に絞り出す。
（↑私は袋もったいないので、スプーンを2本使って型に生地を入れてます。生地は結構緩くて、垂れやすいので注意。型の8分目くらいまで）
- ⑥170℃に予熱しておいたオーブンにいれ、15～20分表面がキツネ色になるまで焼いたら出来上がり♪