



太白胡麻油でつくる 簡単マドレーヌ

Recipe by 木下保 (コマド)

材料 4、5個分

全卵	1個
砂糖	50g
薄力粉*	50g
ベーキングパウダー*	0.5g
*合わせてふるう	
太白胡麻油	40g



Point

- * ②でコンデンスミルク10gも入れると、しっとり感が増します。
- * ベーキングパウダーは1gを計量して、その半量を使えばOK。
- * 紙のマドレーヌ型が使いやすくて便利。100円ショップでも買えます。

- ① ボウルに全卵を入れ、泡立て器でサラサラになるまで混ぜる。
- ② 砂糖も加えて混ぜる。
- ③ 合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、ツヤがでるまで混ぜる。
- ④ 最後に太白胡麻油を加えて混ぜる。



- ⑤ マドレーヌ型4、5個に④を入れる(40gずつが目安)。
- ⑥ 170℃のオーブンで約25分焼く。

家庭でだれでも簡単につくれるレシピを教えてくれた「コマド」の木下さん。

