

マドレーヌ

<作り方>

- ① 卵と砂糖を白っぽくなるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ② ①に溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックス粉と牛乳を加えて混ぜる。
- ④ 最後にレモン汁を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 生地を型に流し込み、160℃に予熱したオーブンで15分焼く。



●栄養価（1個分）	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	4.4g
塩分	0.2g



ホットケーキミックスを使って作る、簡単マドレーヌです。
 レモン汁の代わりにココアパウダーを入れると、ココアマドレーヌになります！
 （ココアパウダーの量は1個当たり1gです。）



材料（アルミカップ1個分）	10個分	ぱくぱく・かみかみ後期・かみかみ前期	もぐもぐ	ペースト
ホットケーキミックス粉 12g	120g	大人と同じ	サイコロに 切って熱い 牛乳に浸す	もぐもぐを ペーストにする
牛乳 8g	80cc			
バター 4g	40g			
卵 4g	1個			
砂糖 4g	40g			
レモン汁 0.2g	小さじ1/3			