

簡単 混ぜるだけ

「米粉マドレーヌ」

(アーモンド味) Recipe

所要時間 約30分



型

・底径55×高さ20mmカップ 8個

器具

- ・ボウル
- ・ゴムベラ
- ・ハンドミキサー
- ・粉ふるい
- ・計量スプーン
- ・はかり

材料(8個分)

- | | |
|-------------|------|
| ・たまご | 1個 |
| ・砂糖 | 30g |
| ・はちみつ | 10g |
| ・バター | 35g |
| ・塩 | 0.1g |
| ☆・米粉(菓子用) | 50g |
| ☆・ベーキングパウダー | 2g |
| ☆・アーモンドパウダー | 10g |
| ・バニラオイル | 少々 |
| ・スライスアーモンド | 6g |

作り方

(前準備)

◇オーブン予熱 180℃/15分。

◇バターとはちみつを電子レンジ又は湯煎で温め溶かしておく。

◇☆の材料(米粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー)を合わせてふるっておく。

(作り方)

①メレンゲをつくる

- ・卵を卵黄と卵白に分け、卵白をボウルに入れ、ハンドミキサーの羽ですくいあげるようにしてコシを切り、砂糖・塩を入れる。
- ・砂糖・塩をなじませて、ボウルを斜めに傾けてハンドミキサーで一気に泡立てる。
- ・少し角が立つぐらいになるまで泡立てる。

②まぜる

- ・卵黄を加えて低速で約1分間、全体をかき混ぜ、最後の30秒は低速にしてキメを整える。
- ・ゴムベラに持ち替え、☆の材料(米粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー)を加えさらに切り混ぜる。
- ・バニラオイル、溶かしたバター、はちみつを加えて混ぜる。

③仕上げ

- ・型に流し入れ、スライスアーモンドを飾りオーブンで焼く。(180℃/15分)
- ・焼きむらを防ぐため10分ぐらいで天板を反転させる。

※温度設定や焼き時間は、ご家庭のオーブンによって適宜調節してください。

Comment

焼き菓子の定番、米粉ならではのしっとりマドレーヌ。
グルテンフリーなので生地を休ませる必要なし。
メレンゲパワーでふわとした仕上がりに！