

おすすめ!

きゅうしょく

給食レシピ～マドレーヌ～



ざいりょう こぶん

【材料5個分】

- ・小麦粉 50g
- ・さとう 40g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・サラダ油あぶらまたはバター 18g
- ・牛乳ぎゅうにゅう 45g
- ・はちみつ 5g
- ・マドレーヌ型または紙等のカップ 5個

つく かた 【作り方】

- ①小麦粉、さとうベーキングパウダーは、合わせてふるっておく。
- ②バターは溶かす。
- ③①と牛乳、はちみつを合わせて混ぜる。
- ④③に溶かしたバターを加えてさらに混ぜる。
- ⑤マドレーヌ型またはカップに④を注ぐ。
- ⑥160度どに予熱よねつしたオーブンで15～20分ぶん好みの焼き色が付くまで焼く。
たけ竹ぐしなどをさして、生地きじがくっつかなければできあがり!