

## 《おやつ》米粉マドレーヌ



サクリもちりとした食感のマドレーヌです。

### ▶材料（5個分）

卵	約1個半
三温糖（上白糖でも）	40g
米粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
牛乳	大さじ2強
バター	25g
レモン汁	小さじ1
耐熱性マドレーヌ型	5枚

### ▶作り方

- ① バターは湯煎、またはレンジで溶かしておく。
- ② 卵と三温糖を混ぜて泡立て、その中へ米粉とベーキングパウダー、牛乳を加え、切るように混ぜる。
- ③ ②に、①のバターとレモン汁を加え軽く混ぜる。
- ④ マドレーヌ型に、流す。
- ⑤ 180℃に熱したオーブンで約20分、焼き目を見ながら焼く。