



お菓子レシピ 明治ケーキマーガリンで簡単おいしいスイーツ作り♪

マドレーヌ

材料 6個分(6cmくらいのもの)

薄力粉…45g、ベーキングパウダー…3g、はちみつ…15g、卵…小1個
砂糖(あればグラニュー糖)…35g、明治ケーキマーガリン…35g(溶かしておく)

【型用】

明治ケーキマーガリン…適量、強力粉…適量

作り方

- 【1】薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせてふるっておく。
- 【2】型に明治ケーキマーガリンを塗り強力粉をふっておく。オーブンを180℃にあたためる。
- 【3】ボウルに卵、はちみつを加えしっかり混ぜる。
- 【4】1の粉を別のボウルに入れ、3を少しずつ加え混ぜる。
- 【5】溶かした明治ケーキマーガリンを4に加え混ぜる。
- 【6】5の生地を型に7分目くらいまで入れ、10分焼く。
- 【7】焼き上がったら型から外します。

