



使い方に
慣れましょう！



ハンドミキサーで作る簡単おやつ♡

ほんのり塩味の効いた「春の焼き菓子」

桜のマドレーヌ

《材料》 マドレーヌ型 9コ分

卵(L)・・・・・・・・・・・・・・・・・・3コ
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・90g
バター(食塩不使用)・・・・・・・・・・80g
ラム酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
桜の葉の塩漬け・・・・・・・・・・2枚
桜の花の塩漬け・・・・・・・・・・9枝

《準備》

- (1) 桜葉と花の塩漬けは、それぞれ別の容器に入れ、水に付けて塩抜きします。
- (2) 薄力粉はふるっておきます。
- (3) 耐熱容器にバターを入れ、湯せんにかけて溶かします。
(電子レンジを使用する場合は「弱」または「500W」で30秒がめやすです)

《作り方》

- ① 桜の葉は水気を切り、細かく刻みます。桜の花はクッキングペーパーで水気を取ります。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、卵白のこしを切ってから、砂糖を加えます。
- ③ ハンドミキサー**低速**で混ぜ始めます。砂糖の色が見えなくなれば**高速**に変え、8分立てにします。⇒ 8の字が描けるくらいがめやすです。
- ④ 溶かしバター、ラム酒を順に加え、引き続きハンドミキサー**高速**で混ぜます。
- ⑤ ふるった薄力粉を一度に加え、ハンドミキサー**低速**で、粉気がなくなるまで混ぜ合わせます。
- ⑥ 刻んだ桜の葉を加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせ、均等に型に流します。
- ⑦ 180℃に温めたオーブンで3分焼き、オーブンから一旦取り出します。
- ⑧ 上面に桜の花をのせ、引き続き180℃で12分焼きます。
全体にきれいな焼き色が付けば出来上がり♪

