

♡超簡単！混ぜるだけ マドレーヌ♡



第③弾『100万人が選んだ大絶賛おやつ』掲載レシピ♪ 全手順写真付き♪ Simple is best !! 全分量！

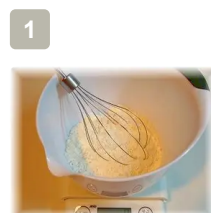
🍪 ケリードール子

材料 (写真⑦のほたて&ハート型で各18ヶ)

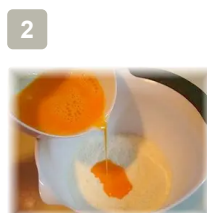
㊦①薄力粉	200g
㊦①粉砂糖	200g
㊦①BP	小1/2
㊦①塩	ひとつまみ
㊦②卵	4ヶ(200g)
㊦②ば・に・ら・お・い・る	といいながら...6滴
③バター(食塩不使用)	200g

カロリー・塩分を計算

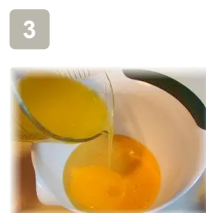
作り方



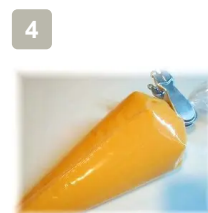
粉類を計量しては0(ゼロ)にして、泡立て器で混ぜ混ぜ... (🌀)るうのと同じ効果)



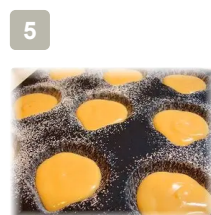
溶き卵 & ば・に・ら・お・い・るを入れて、泡立て器で混ぜ混ぜ... (粉っぽくなくなったらstop！)



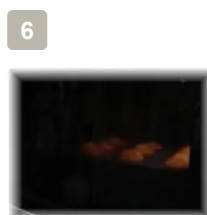
溶かしバターを3回くらいに分けてゴムベラで混ぜ混ぜ...



省略可: 冷蔵庫de30分寝かせるともっと美味しいよ♪ (私は型に入れやすいように絞り袋に入れて待機)



バターを塗ってお粉をはたいた型に入れる(膨らむので、八分目くらいまで)。



200℃で予熱したオーブンに入れて、180℃で約17分(オーブンの機種や型の大きさ・材質によって15~20分)。



ほたて&♡型



(^I^I)♪型&タルト型

9



ミニミニクグロフ型

10



くまのプーさん&キティちゃん型

11



第③弾100万人が選んだ『大絶賛おやつ』P.61&裏表紙。

12



台湾版 讚不絶口的幸福甜點『超簡単！拌匀就可完成的瑪德蓮』

13



マドレーヌ型(シェル、♡、クマ、ホタテ、バラ、タルト型)ただ今、増殖中【追記】ケーキっぽく仕上げたいなら、タルト型※お好みに合わせて、深さのある型を選

14

注意 & 参照: http://cookpad.com/diary/1029878

このレシピの生い立ち

『混ぜるだけ！ だけど、混ぜたらそれ以上は混ぜない！』事が point！♡砂糖焼け(卵とお砂糖がくっついてかたまりになっちゃう)を起こすので、必ず溶き卵を入れて下さいね。そして、材料を入れたら置きっ放しにしないで、すぐ作業を始めて下さいね。♡【抹茶生地の場合】200gのお粉に対して5%の10gを混ぜて下さいね。♡【ココア生地】ココア大2(12g)を入れて(その分薄力粉を減らす)同じように作る。♡【チョコ生地】バター110g+チョコ90gで同じように作る(湯煎して溶かしたバターの中に削ったチョコを入れて溶か

買うと100~200ヶのマドレーヌ。お家で作れば、添加物無しの④「えっ、こんなにお安く出来るの？」って思ったから。いっっぱい食べたい私は食いしん坊！ 100shopで可愛いマドレーヌ用bagを買ってラッピング、手土産やバザーにどうぞ〜♪

レシピID: 227826 公開日: 05/11/23 更新日: 11/01/31

つくれば みんなのつくりましたフォトレポート

3,610件 (3,085人)

2023年8月26日



2023年8月21日



2023年8月13日



2023年8月2日



もっと見る

このレシピを使った献立



焼き菓子三味。part 2 (5品)
by ♡ひな祭り♡

焼き菓子三味。 (3品)
by ♡ひな祭り♡

このレシピが登録されているカテゴリ

その他 > おもてなし料理 > おもてなしデザート > 手土産にいいデザート

その他 > クリスマス > 持ち寄り・プレゼント > プレゼントレシピ

お菓子 > マドレーヌ・フィナンシェ > マドレーヌ

このレシピの人気ランキング

- 「[マドレーヌ](#)」の人気検索で2位