

## マドレーヌ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：103kcal/食塩相当量：0.1g]

ふわっと軽くてかわいいマドレーヌが、ホットケーキミックスを使って簡単に！



## 材料（16人分 [1人分1個]）

&lt;材料a&gt;

卵：M玉（常温に戻して割りほぐす）	2個
砂糖	90g
牛乳	大さじ2
ホットケーキミックス	150g
溶かしバター	70g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分 [1人分1個]  
 (シェルマドレーヌ型 16個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	8分	170℃

## 作り方

1. ボールに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせる。
2. 1にホットケーキミックス、溶かしバターを加えて、しっかりと混ぜ合わせる。
3. 薄くサラダ油（分量外）を塗った型に、2のたねを16等分にして流し入れ、20mmのホテルパン1枚に並べて、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、型から取って粗熱を取る。



## 調理ポイント

- ◆型の形や容量によって加熱時間が変わるので、調節をすること。
- ◆型に塗るサラダ油はオイルスプレーを使うと、手軽に塗ることができる。
- ◆多段で調理をする場合は、加熱時間を調節すること。