

Madelaine de Marron マドレーヌ・ドウ・マロン

*(20個分)

サバトンマロンペースト	240 g
粉糖	117 g
全卵	162 g
水あめ	10 g
薄力粉	146 g
ベーキングパウダー	6 g
バター	146 g
アピディスハチミツ 春の花々	20 g
バニラエッセンス	QS

- ①ボールにマロンペーストと粉糖を入れてピーターを低速で回す。
- ②①に全卵をよくほぐし、3～4回に分けて中速で混ぜる。
- ③湯煎で柔らかくした水あめとハチミツを入れる。
- ④粉、ベーキングパウダーを一緒にふるい、一度に入れてへらで混ぜる。
- ⑤④に柔らかくしたポマード状のバターを入れてよくへらで混ぜる。
- ⑥バニラエッセンスを加える。
- ⑦ポマード状のバターを多めに塗って、粉をふるったマドレーヌ型に生地を流す。
- ⑧220℃のオーブンに入れ、7～8分ういたところで200℃のオーブンで焼き上げる。

