



小さなチョコマドレーヌ

小さなマドレーヌ型
10個付き用のレシピです

材料 (20個分)

A [バター(食塩不使用)…20g
板チョコレート
(ブラック/細かく割る)
…15g

B [薄力粉…30g
ココアパウダー…5g
ベーキングパウダー
…小さじ1/6

卵(室温に戻す)…1個

砂糖…20g

塩…少々

グランマルニエ…小さじ1/2

作り方

裏面の「マドレーヌ型6個付き」用のレシピと同様に作り、焼き時間を9～10分にします。

型のお手入れ

・型離れがよいシリコン樹脂加工。使ううちに加工はとれますが、油分が徐々に型になじんでいきます。

・使い始めの空焼きは必要ありません。使い終わったら乾拭きし、焼きカスを除いてからしましましょう。長期間使用しないときや汚れが気になるときは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて洗い、すぐに水気をしっかり拭きとり、乾かしてからしましましょう。



一般財団法人ベターホーム協会

TEL:03-3407-0471

www.betterhome.jp

道具や食品を通信販売でお求めいただけます

6個付きの約1/3サイズ

