

# Madeleine Marron

マドレーヌ・マロン



【材料】 シェル型 12 個分

卵	2個分
グラニュー糖	50g
マロンクリーム	80g
水飴	20g
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	2g
焦がしバター	60g

- ★ オーブンは 180℃に予熱しておく。
- ★ 薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ★ 型にバターを塗っておく。

1. 焦がしバター（ブール・ノワゼット）を作る。
2. 「1」をクッキングペーパーでこす。
3. 卵をボールにほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜる。
4. マロンクリーム、水飴を加えて混ぜる。
5. 薄力粉、ベーキングパウダーをふるいながら加えて混ぜる。
6. 焦がしバターを入れてさっと混ぜる。
7. 型に流し入れ、180度のオーブンで15分焼成。