

# バレンタインマドレーヌ

— 材料18コ分 —

バター	110g	卵	M 2コ
砂糖	80g	はちみつ	20g
薄力粉	40g	塩	少々
カカオパウダー	35g	レモン汁	小1
アーモンドパウダー	30g		
ベーキングパウダー	4g		

トッピング

お好みでピスタチオ・クランベリー・くるみ など

HP

<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

## 作り方

**1** ボウルに粉類を入れて混ぜる。

POINT

塩を入れると味が締まる。

**2** 卵にはちみつ、レモン汁、塩を入れて混ぜ合わせ、①に入れる。

**3** 溶かしたバターを、3回に分けて混ぜながら入れる。

POINT

生地は入れすぎない!

**4** 型にサラダ油を塗り、生地を入れる。

型の裏側を叩いて生地を平らにならし、冷蔵庫で1時間寝かす。

**5** オーブンに入れ、210℃で3分焼いた後、170℃で6～7分焼く。

**6** お好みのトッピングをつければ完成!

