

米粉のふんわりチョコマドレーヌ



★ 材料：マドレーヌ型 12ヶ取分 ★

【Dry】 米粉 15g	【Wet】 米油 20g
片栗粉 15g	米味噌 5g
アーモンドパウダー 30g	成分無調整豆乳 (大豆固形成分10%) 100g
ココアパウダー 20g	きび糖 50g
ベーキングパウダー 3g	

【作り方】

準備：オーブンを180℃に予熱する。
型に米油(分量外)を厚めに塗る。

- ① 【Dry】をすべてボールにいれ、ホイッパーでかき混ぜておく。
- ② 【Wet】をすべてボールに入れ、ホイッパーでよくかき混ぜて乳化させる。
- ③ ①を②に入れ、粉っぽさがなくなるまで泡立て器で混ぜ合わせる。
- ④ ゴムベラに持ち替えて、③をマドレーヌ型に流し込む。
- ⑤ 180℃のオーブンで15分間焼く。
- ⑥ 粗熱が取れたら型から外して完成。

※一度冷凍してから解凍させると、しっとり濃厚な味わいになります。

【ポイント】

②の乳化はしっかり行ってください。

焼き上がりは優しい味がします。
しっかりしたチョコレートの味が好きな方は、型から外して一度冷凍した後、解凍してからお召し上がりください。

【賞味期限】

常温(夏は冷蔵庫)で、製造日を含め5日間。
冷凍での保存は1ヶ月以内。解凍は、冷蔵庫にて6時間以上置いてください。
半冷凍でもお召し上がりいただけます。