

チョコマドレーヌ (15個分)

材料

卵	125g
グラニュー糖	125g
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	4g
バター	125g
はちみつ	25g
ココア	20g

イラストや写真など



作り方

- ①溶きほぐした卵とグラニュー糖をよく混ぜ合わせる。
- ②①にはちみつを入れて、なじむまでよく混ぜる。
- ③振るっておいた粉類を②に入れ、しっかり混ぜ合わせる。
- ④溶かしバターを③に入れて混ぜる。
- ⑤冷蔵庫で 20 分休ませる。
- ⑥型に流し、ダッチオーブンに入れて、中火(180℃)で 10 分から 15 分焼く。竹串を刺してみて、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- ⑦焼きあがったら型からはずして冷ます。

下準備

卵は室温に戻しておく。
 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアは、合わせてふるっておく。
 バターは湯煎で溶かしておく。マドレーヌ型にバターを塗っておく。
 チョコレートを湯煎で溶かしておく。
 ダッチオーブンの中に 4.5cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個のせ、中火(180℃)に予熱する。(アルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作りリング状にする。)