

チョコマドレーヌ



材料(マドレーヌシェル型12個分)

・卵	2 個
・グラニュー糖	60g
・塩	ひとつまみ
・スウィートチョコレート	20g
・薄力粉	45g
・ココアパウダー	15g
・ベーキングパウダー	小さじ 1/2
・無塩バター	60g

作り方

- 1 型にはバターを塗り、薄く粉を振っておく。
粉とココアパウダー、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。チョコレートは細かく刻んでおく。
- 2 卵をほぐしてグラニュー糖を加え白っぽくなるまでかき混ぜる。
- 3 塩、チョコレートを加え混ぜ、粉類も加え混ぜ、湯せんに溶かしておいたバターを入れ混ぜる。
- 4 型に、生地を流して 180℃のオーブンで 10 分ぐらい焼く。
- 5 型からはずし、粗熱が取れたらビニール袋に入れ、乾燥させないようにする。

memo