

## Madeleine マドレーヌ

### \* Madeleines マドレーヌ

œufs(卵)	120g(L2コ)
sucre(砂糖)	90g
miel(はちみつ)	30g
sel(塩)	少々
zeste de citron(レモン皮)	1/3個分
farine(薄力粉)	130g
levure chimique(ベーキングパウダー)	3g
beurre(無塩バター)	125g

シェル型 15~18コ分



### 下準備

- 薄力粉+ベーキングパウダーは一緒に二度ふるう。
- アルミ(ブリキ)型にバターを塗り強力粉をふり余分は落とす。
- オーブンは 170~180℃で予熱する。

### 作り方

- 焦しバター お鍋にバターを入れ、ゆっくり火にかけて溶かし、少し茶色く色づき香りもよくなれば、水を張ったボウルにお鍋の底をつけて、お鍋の粗熱をとる。
- ボウルに卵を入れほぐし砂糖、塩(少々)、はちみつを入れ、湯煎にあてながら人肌まで温め、人肌になれば湯煎からはずし、もったりするまでハンドミキサーで泡立てる。
- 2のボウルにふるておいた a)の粉類を加えホイッパーで混ぜ合わせる。
- 3のボウルに削りたてのレモン皮、1の焦がしバターもザルで漉しながら加えしっかり混ぜ合わせる。
- マドレーヌの生地を冷蔵庫で半日ほど(1昼夜)休ませる。
- マドレーヌの生地を常温に戻し、もう一度混ぜ直し用意している型にマドレーヌ生地を8分目まで流す(シリコン型なら10分目)。
- 160~180℃のオーブンで12分~20分程焼き上げる。
- 焼けたら型からはずし、網の上で冷ます。