

# いなドレーヌ

材料 マドレーヌ型 15 個分(H76xW49xD16mm)

	<u>プレーン</u>		<u>抹茶</u>	
(A)	バター	55 g	バター	55 g
	グラニュー糖	45 g	粉砂糖	42 g
	薄力粉	40 g	薄力粉	40 g
	アーモンドパウダー	10 g	抹茶パウダー	4 g
	B P	2 g	コーンスターチ	5 g
	コーンスターチ	5 g	B P	2 g
(B)	全卵 (稲敷市)	50 g	全卵 (稲敷市)	50 g
	はちみつ	8 g	水あめ	15 g
	バニラエクストラクト	小さじ 1/6	ぬるま湯	小さじ 2
	塩	少々		
(他)	レモン果汁	小さじ 1	溶かしバター	適量
	溶かしバター	適量		

## 作り方

### 下準備

- ・卵、はちみつ、レモン果汁は常温 (約 25°C) にもどす。
  - ・バターは適当な大きさに切ってボウルに入れ、湯せんにかけてゴムベラで混ぜながら溶かす。溶けたら湯せんから外し、40°Cほどに冷ます。
  - ・(B) は卵の白身を切るようにして泡だて器でよく混ぜ合わせる。
  - ・オーブンは天板を入れたまま程よいタイミングで 230°C に予熱する。
- 1 ボウルにグラニュー糖を入れ、(A) をふるいながら加え、泡だて器で混ぜ合わせる。
  - 2 指で粉の中心に穴をあけ、そこに (B) を静かに流しいれる。泡だて器でボウルの中心から粉を巻き込むようにして、ぐるぐると粉けがなくなるまで静かに混ぜる。
  - 3 レモン果汁を加えて全体をざっと混ぜる。
  - 4 溶かしたバターを 3 回に分けて加え、その都度ぐるぐると全体になじむまで静かに混ぜる。ゴムベラで全体をざっと混ぜる。
  - 5 型に溶かしたバターをはけで薄く塗る。絞り袋に生地を入れ、袋の先 1 cm を切り、型の半分に抹茶を、もう半分にプレーンを 8 分目まで絞り入れる。型を軽く打ちつけて平らにならし、冷蔵庫で 15 分ほど寝かせる。
  - 6 予熱したオーブンの天板に手早くのせ、3 分ほど焼く。さらに 190°C で 4~5 分、最後に 170°C 2~3 分焼く。ふくらんだ部分が乾き、指で押すと弾力があれば焼き上がり。

## ポイント

稲敷市のキャラクター「いなのおすけ」をイメージし、かわいいマドレーヌに仕上げました。バター風味と抹茶のハーモニーをお楽しみください。