

* 保育園のおすすめレシピ *

米粉のチーズマドレーヌ

<材料 幼児5人分>

米粉	50g
ベーキングパウダー	小さじ1/2(2.5g)
砂糖	大さじ3弱(25g)
卵	L1個(60g)
バター	大さじ1強(15g)
牛乳	大さじ1・1/3(20g)
粉チーズ	大さじ1・1/3(8g)

<作り方>

- ① 米粉、ベーキングパウダーと粉チーズは合わせてふるう。
- ② 卵をよく泡立て（途中で砂糖を2回にわけて加える）、牛乳・①を順に加えてへらでサクッと切るように混ぜ、溶かしバターを回し入れて軽く混ぜる。
- ③ アルミカップなどに流し、180℃のオーブンで15～20分程度焼く。

ひとくちメモ

バターとチーズの風味がふんわりと広がる優しい味のマドレーヌです。表面はサクッと中はしっとり、軽い食感に仕上がります。



☆計量スプーン・カップについて

小さじ1=5ml、大さじ1=15ml
1カップ=200ml です。

札幌市保育所給食基準献立より