

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



米・米 マドレーヌ



バターではなく米油を使う、泡立て不要 🗨️ 混ぜるだけ 🗨️
簡単 米粉と米油のマドレーヌ

材料

米粉(稲穂ゴールド)	80g
ベーキングパウダー	3g
上白糖	100g
米油	60g
マヨネーズ	15g
卵(M)	2個
牛乳	30ml
バニラオイル、ラム酒	適量
レモンの皮(すりおろし) 1個、 又はレモンオイル	適量



作り方

[準備] A. 米粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

B. 牛乳を入れた器を人肌のお湯に入れて温めておく。

1. 米油を入れたボウルを湯せんにつけながら、マヨネーズを入れ混ぜる。そこに、砂糖を3回に分けて加え泡立て器でよく混ぜる。(この段階では砂糖は油に溶けません)
2. ほぐした卵を1に入れてよく混ぜる。(この時、砂糖が溶ける。泡立てる必要はありません)
3. 2に[準備]Aを入れて、しっかり混ぜる。
4. 3に[準備]Bの牛乳を加え、さらに混ぜる。
5. すりおろしたレモンの皮(またはレモンオイル)とバニラオイル、ラム酒を適量ふり入れて、よく混ぜる。
6. ボウルにラップをして1時間ほどねかせる。(夏場は冷蔵庫に入れる)
7. 生地をひと混ぜしたら型に入れ、180度のオーブンで20分ほど焼く。
8. 竹串を刺して生地が付いてこないようなら、オーブンから出し、型から取り出して網に乗せ冷ます。

ここが大事なポイントだよ!!
ねかせると粉っぽさが無くなるよ~