



米粉・米油の スポンジマドレーヌ

卵を泡立ててふわふわのスポンジケーキみたいなマドレーヌにしてみました

♡♡♡♡♡ 材料 ♡♡♡♡♡

(直径 10cm の丸型 15 個分)

米粉(稲穂ゴールド)	160g
ベーキングパウダー	6g
上白糖	200g
米油	100g
マヨネーズ	30g
卵(M)	4 個
はちみつ	大さじ 2
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. 米油とマヨネーズを合わせて混ぜておく。

1. ボウルに卵と砂糖、はちみつを入れ、湯せんにかけてながら泡立て器で攪拌する。
2. 1の液が温まったら、ハンドミキサーの高速でボウルの円周に沿って大きく早く回し 4 分ほど泡立てる。



Point...ミキサーを持ち上げると液がとぎれず落ち、落ちた液で字が書ける位。攪拌し

過ぎで液がとぎれて、もったりすると逆にキメが粗くなっちゃうよ

しゅん..(汗)

3. ハンドミキサーを低速にして、1ヶ所で 10 秒ずつ回転させ、ボウルを少しずつ回して 2 分ほど泡立てると、より均一なキメの細かな生地になる。
4. 3に[準備]Aを入れる。ゴムベラの面で「の」の字を書くように、しっかり混ぜる。



Point...よく聞く「切るように軽く混ぜる」ではありません！！

1つ「の」の字を書いたら、ボウルを少し回してまた「の」の字を書く。これを、粉気がなくなってからも 80~100 回してください。(つやつやのさらとした生地になる)

5. 4に[準備]Bを振り入れて再び混ぜる。
6. 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、ラム酒を適量振り入れて、よく混ぜる。
7. 6の生地を 15 等分型に入れ、180℃から 190℃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、オーブンから出し網に乗せ冷ます。