

さつまいものマドレーヌ



▼材料（約 10 個分）

- 薄力粉 …50g
- バター …100g
- さつまいも …100g
- 卵白 …4 個分（M 寸）
- グラニュー糖 …100g
- すだち …1 個

▼作り方

- ① さつまいもは皮を除いて茹でてつぶす。
- ② 小鍋にバターを入れ、きつね色になるまで弱火にかける。
- ③ 別鍋に卵白とグラニュー糖を弱火にかけてなじませ火を止め、②、①を混ぜる。
- ④ 薄力粉をふるって加え、すだちの皮のおろしたものと絞り汁を加える。
- ⑤ マドレーヌ型に流して 180 度のオーブンで 15 分程焼く。