



✿明日葉を使った彩り鮮やかなおやつです。



明日葉マドレーヌ



作り方

●下準備：薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。

バターを溶かしておく。

明日葉は茹でてみじん切りにする。

1. ボウルにたまご、上白糖を入れて混ぜる。
2. 薄力粉を加えて混ぜる。
3. 明日葉、バターを加えて混ぜる。
4. 型に八分目まで流し入れる。
5. 180℃のオーブンで10分焼く。

Point

明日葉はブレンダー等で攪拌すると、できあがりがかきれいです。

材料（大人4人分）

・たまご	1個
・上白糖	50g
・薄力粉	45g
・ベーキングパウダー	1.5g
・明日葉（葉のみ）	20g
・無塩バター	50g

栄養価（1人分当たり）	
エネルギー	200kcal
たんぱく質	2.8g
脂質	11.9g
炭水化物	21.5g
食塩相当量	0.13g