

手軽にお花見！桜色マドレーヌ🌸

4月

4月は多くの場所で入学式が行われます。実は世界的に見ると4月が年度始まりの国は少なく、9月始まりが主流のようです。他にはインド、パキスタン、パナマが同じく4月始まりみたいですよ。

この時期は新たな出会い、新たな生活など「新たな」に囲まれる時期ではないでしょうか。そんな「新たな」に彩りを加えてくれるのはやはり桜ではないでしょうか！満開になった桜並木は日本ならではの絶景です。そこで皆さん、桜色マドレーヌを作って、心も華やかに新たな気持ちで新生活をスタートしてみてください。



材料

□マドレーヌの粉	100g
□全卵	1個
□牛乳	20ml
□バター	50g
□食紅	適量
□いちごジャム	適量

作り方

- (1) 下準備として卵を室温に戻す。
- (2) 卵をボウルに割り、よくかき混ぜ、マドレーヌの粉を加えさらによく混ぜる。
- (3) バターを電子レンジで溶かし、牛乳には食紅を溶かして、(2)に少しずつ加え混ぜる。
- (4) (3)にラップをかけ、生地を2時間冷蔵庫で寝かす。
- (5) 型の3分の1に生地を流して、その上にいちごジャムをのせ、被せるように生地を流す。
- (6) 180℃に予熱したオーブンにいれ、10～15分焼いたら出来上がり。