



✿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 |