



生姜マドレーヌ

デザート・スイーツ

材料

<6個分 直径6cm シェル型>

・食塩不使用バター	60g	・卵(L)	1個
・きび砂糖	30g	・わつなぎ 生姜	10g
・薄力粉	30g	・アーモンドプードル	20g
・ベーキングパウダー	1.5g	・塩	ひとつまみ
・生姜ピール(生姜糖)	10g		

作り方

- (1) 食塩不使用バターは溶かしておく。
- (2) ボウルに卵、きび砂糖を入れ、湯煎にかけて温め、もったりするまで攪拌する。
- (3) わつなぎ 生姜を入れ、薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーをふるい入れ、塩を入れさっくりと混ぜる。
- (4) 角切りにカットした生姜ピールを入れ混ぜ、(1)の溶かしたバターを入れ混ぜる。
- (5) 冷蔵庫で30分以上休ませる。
- (6) 丸口金をセットした絞り袋に(5)を入れ、七分目位型に絞り入れる。
- (7) 170℃で15～18分位焼成する。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 生姜

搾りたての生姜のようなフレッシュな辛味と香りを再現しました。その独特の辛味を生かして、ドリンクはもちろんのこと、フードの力強いアクセントとしても手軽に利用できるシロップです。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

