

#いたキャンふくしま2022もも

No. 1

投稿者 @zuumin\_100yen\_sweets 様

## 桃のマドレーヌ



### [材料]

ホットケーキミックス100g

卵1個

バター25g

はちみつ大さじ2

牛乳大さじ1

桃1個

### [作り方]

1 桃を5mm角ぐらいに切り、レモン果汁を少しかける。

バターは耐熱容器に入れ、電子レンジで溶かす。

2 ボールに卵を溶きほぐし、1のバター、牛乳、はちみつ、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

3 シリコンカップに紙カップを敷き、2の生地→1の桃→2の生地の順に入れ、170°Cのオーブンで20分焼く。

\*バターはケーキマーガリンでも代用できます。

フレッシュな美味しさの「桃のマドレーヌ」です🍑

バター少なめではちみつと桃の優しい甘さのマドレーヌです🍑

