

## ~ さつまいものマドレーヌ ~

使用品種 アケムラサキ アヤコマチ べにはるか

【材料 小さなマドレーヌ型 7~8 個分】

- ・ さつまいも（加熱して潰したもの）...110g
- ・ 無塩バター...40g
- ・ 上白糖...20g
- ・ 卵黄...1 ヶ分
- ・ ホットケーキミックス（卵白不使用のもの）...45g
- ・ アーモンドプードル...10g
- ・ 牛乳...50cc（アケムラサキ使用の時は 70cc）
- ・ ラム酒...小さじ 1
- ・ アーモンドスライス...適量

【作り方】

1. さつまいもは蒸すかオーブンで焼き、熱いうちに皮を剥き潰しておく。
2. ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで柔らかくし、上白糖を加え混ぜる。次に卵黄と 1.のさつまいも、牛乳、ラム酒を加え、最後に、ホットケーキミックス、アーモンドプードルを加え混ぜる。
3. マドレーヌ型に生地を流し、アーモンドスライスを散らす。
4. 180 のオーブンで約 15 分焼く。

