


| マドレーヌ (卵・乳・小麦) |     |         | (幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください  |
|----------------|-----|---------|---|
| 材 料            | 分 量 | 備 考     | 作 り 方   |
| ホットケーキの素       | 15g | 卵、乳無を使用 | 卵を溶いて砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。空気を含んで白っぽくなったら、牛乳とレモン汁を加えて混ぜる。<br>にホットケーキの素を加えて粉っぽさがなくなるまで丁寧に混ぜる。<br>溶かしバターを加えてさっくりと混ぜ、アルミカップに入れてオーブンで焼く。 |
| 鶏卵             | 5g  |         |   |
| 砂糖             | 3g  | 小さじ1    |   |
| 牛乳             | 5g  | 小さじ1    |   |
| レモン汁(果汁100%)   | 少々  |         |   |
| バター(無塩)        | 7g  | 小さじ2弱   |   |
| アルミカップ         | 1個  |         |   |
|                |     |         |    |
|                |     |         | エネルギー 135kcal    たんぱく質 2.0g    脂質 7.2g<br>カルシウム 25mg    鉄 0.2mg    食塩相当量 0.2g   |

料理名の後の ( ) の食品は特定原材料のうち使用している食品です。