



家庭部の活動⑦



7月17日と8月28日、マドレーヌを作りました。(練習のため2回作りました。)

材料

卵…1コ
砂糖…50g
薄力粉…50g
バター…50g
ベーキングパウダー…小さじ1/4
バニラエッセンス…少々

まずはスイカを食べて
パワーチャージ



材料をはかります

今日も暑
いからね



小さじ1/4
って…?



そんならい!



オーブンは予熱
しておきます。



バターを予熱中の
オーブンに置いて
溶かします。



卵白を、角が立つくら
いまで泡立てます



砂糖と卵黄も加えて
まぜます。粉類も加え
てさっくりまぜます



溶かしたバター
を入れて



混ぜます



型の8分目くらいまで
流し入れて、焼きます



できました!

一回目のとき
は少しふくら
みが足りなか
ったかな?



二回目はとてもうまく
焼けました!



オイシシ

