



# はちみつマドレーヌ

マドレーヌはフランス北東部、コメルシー生まれの郷土菓子。混ぜるだけで簡単ですが、はちみつがたっぷり入ってしっとり。贅沢な食感を添えてくれます。



## One Point

「はしばみ」とはフランス語でノワゼット、英語でヘーゼルナッツのこと。つまり、はしばみ色というのは薄茶のヘーゼルナッツ色を表現しています。

余熱で火が入るので、ちょうどよいと思う色より一歩手前で火からはずします。バターは底にしずみやすく、生地と混ぜりにくいため、少量ずつ糸を垂らすように加えます。またベーキングパウダーは水分と熱に反応するので、生地は必ず冷やし、落ち着かせてから焼きましょう。しっかり冷やしてから焼くと周りから火が入り、ベーキングパウダーのガスが抜けようとして、中心がぷっくりと盛り上がります。このぷっくりとしたコブ(ヘソ)が出来れば成功。フランスの伝統的な作り方は卵を泡立てず、ベーキングパウダーの力で膨らませます。

## はちみつマドレーヌ(シェル型16個分)

### ◇マドレーヌ生地◇

ホットケーキミックス …… 200g  
はちみつ …… 50g  
溶かしバター …… 100g  
卵(L) …… 2コ

### ◇仕上げシロップ◇

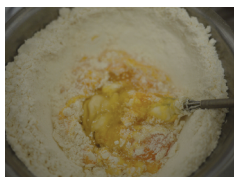
ラム酒 …… 大さじ1  
はちみつ …… 大さじ1  
型用バター・強力粉 …… 適宜



## ◇作り方◇



**1**  
鍋にバターを入れて溶かし、はしばみ色にする。焦げ初めて香ばしい香りがし、フツフツと泡立ち、薄茶色になったら火からはずす。(表面にキッチンペーパーを敷いたこし器を通し、粗熱を取る。)



**2**  
ボウルに全卵、はちみつ、ホットケーキミックスを混ぜる。1のバターを数回に分けて少しずつ、糸を垂らすように加え、とろっとなめらかな状態まで混ぜる。



**3**  
ラップをかけて冷蔵庫で生地を一晩休ませる。一晩置くことによって生地が滑らかにしっとり＆真ん中のぷっくりの焼き上がりになります。時間がない場合でも最低2時間は休ませてください。



**4**  
オーブンを180度に予熱する。型に溶かしたバターを塗り茶こしで強力粉をふり、余分な粉を落としておく。スプーンで3の生地を型の8分目の高さまで入れる。180度になったオーブンで12～14分焼く。



**5**  
焼き上がりの目安は、全体に茶色い焼き色がつき、縁は濃茶色になって、少し縮んでいる状態。焼き上がったなら、すぐに逆さにして型からはずす。はけで仕上げシロップをぬる。