

## プルーンマドレーヌ madeleines aux pruneaux



### 材料 型約 10 個分

カリフォルニアプルーンピューレ	50g	全卵	60g
グラニュー糖	60g	卵黄	15g
ベーキングパウダー	1.7g	はちみつ	15g
アーモンドプードル	15g	くるみ	適量
薄力粉	75g		

日本を代表するパティシエ、  
鎧塚俊彦氏が制作した、デザートレシピ。  
バターを使う代わりにプルーンピューレで  
フランス伝統菓子マドレーヌを焼き上げます。  
プルーンの風味がほのかに香る、  
ホームパーティーにも、おやつとしても、  
贈り物としてもちょうどいい一品です。

作り方はコチラ

