

カリフォルニアプルーンのおばけマドレーヌ



材料：

カリフォルニアプルーン	3 個	マーガリン	2 切れ
ソフトブラウンシュガー	1/2 個	卵	1/2 本
セルフレイジングフラワー (薄力粉+ベーキングパウダー)	3 枚	アーモンドパウダー	2 個
ジンジャーパウダー	1 片	レモン	適量
粉砂糖	2 カップ	デコレーション用の目玉	2 カップ

カリフォルニアプルーンは自然な甘みと柔らかく濃厚な食感をケーキや焼き菓子にもたらしめます。このマドレーヌでは、風味に奥行きを与え、しっとりとした生地を作り、ハロウィン気分を盛り上げるお菓子にぴったりのベースとなります。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

