

『 リンゴとさつまいものマドレーヌ 』



木材料 (カールミカマ 15個分)

- ・リンゴ 1個
- ・さつまいも 150g
- ・バター 100g
- ・砂糖 大さじ2
- ・ホホキーキミカマ 150g
- ・卵 2個
- ・クリームチーズ適量

- ① リンゴとさつまいもを
角切りにする
さつまいもは5分くら
水にさらす
- ② 鍋でさつまいも
ゆでる
- ③ バターを溶かす。
オーブンを180℃に
予熱する

④ ホホキーキミカマ
バター 砂糖 卵
を混ぜカールミカマに
リンゴ・さつまいも
クリームチーズを入れる

⑤ カールミカマに
上からチーズを入れる
オーブンを20分
予熱し
4竹串でおいし
さかき付ければOK