



瑪德蓮

(配方:15 個份量)

材料:

砂糖	100 克
全蛋	145 克
香草莢醬	5 克
奶油(融化)	115 克
中筋麵粉	120 克
泡打粉	8 克
<hr/>	
總重量	493 克

製作步驟:

- 將砂糖與香草莢醬混合。
- 加入全蛋並充分打發。
- 將奶油融化。將打發的蛋液與溫熱的奶油混合。
- 將過篩的麵粉與泡打粉加入，攪拌均勻。
- 將麵糊放入冷藏，靜置一晚。
- 烤盤需充分抹油或使用烤盤油，避免沾黏。

烘烤溫度:160°C (炫風烤箱),180°C (一般烤箱)

烘烤時間:約 8-10 分鐘

