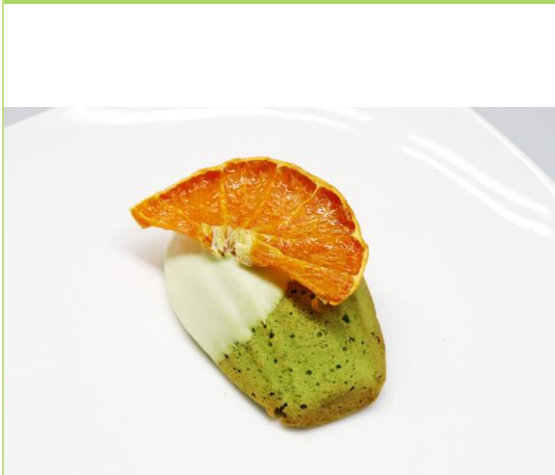


# 「かけがわ抹茶スイーツコンテスト2024」 優秀賞作品 「みかんのかみかざりを着けた抹茶のマドレーヌ」



1個当たりの抹茶使用量



0.33  
グラム

審査員のコメント

- ★みかんの凝縮されたさわやかな味と香りが抹茶とよく合っていました！
- ★名前だけで物語が浮かんできそうでワクワクしました。
- ★見た目が鮮やかでコントラストがとても美しい作品でした！

## 材 料(30個分)

### ★生地

- ・掛川抹茶 10g
- ・砂糖 120g
- ・無塩バター 115g
- ・薄力粉 110g
- ・卵(Lサイズ) 3個

### ★トッピング

- ・ホワイトチョコ 150g
- ・青島みかん 3個

### <使用した型>

ヨコ4cm×タテ5.5cmの容器  
(15個分)

## 作り方

### ★トッピングの下準備

- 1.みかんをよく洗い、薄く輪切りにする。(6~7枚)
- 2.鉄板にキッチンシートを敷き、輪切りしたみかんを並べる。
- 3.110℃に予熱したオーブンで50分乾燥させるために焼く。
- 4.みかんを裏返して、再度50分焼く。

### ★マドレーヌ生地の下準備

- 1.バターを湯せんにかけて、40℃くらいに温める。
- 2.薄力粉と抹茶を一緒にふるっておく。
- 3.型にバターを薄く塗っておく。(分量外)

### ★マドレーヌ生地

- 1.ボウルに卵と砂糖を加え、ハンドミキサーで湯せんにかけて泡立てる。
- 2.白くもったりするまで泡立てたら、ふるっておいた薄力粉と抹茶を加える。
- 3.溶かしたバターも加えてよく混ぜる。
- 4.型に生地を流し込んだら、180℃のオーブンで17分焼く上げる。
- 5.焼きあがったら熱いうちに型から取り出し、冷ます。

### ★トッピング

- 1.溶かしたホワイトチョコをマドレーヌの上の部分につける。
- 2.チョコが固まらないうちに乾燥させたみかんをななめに乗せたら完成。