

調布市産野菜
小松菜使用

学校給食おすすめレシピ



小松菜マドレーヌ

《材料（4人分）》

小松菜	15 g	レモン汁	小さじ2
牛乳	80 g	バニラエッセンス	少々
バター	17 g	小麦粉	80 g
グラニュー糖	45 g	ベーキングパウダー	4 g
はちみつ	7 g	マフィンカップ	4枚

《作り方》

- ① 小松菜は柔らかく茹で、冷やし、水気をしっかり絞る。
- ② ①と牛乳をミキサーにかけ、なめらかなペーストにする。
- ③ バターを溶かし、グラニュー糖とはちみつを加えて混ぜる。
- ④ ③にレモン汁、バニラエッセンス、②を加えて混ぜる。
- ⑤ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、④に加えてさっくり混ぜる。
- ⑥ 生地を冷蔵庫で30分ほど休ませる。（しっとり仕上がる。）
- ⑦ 180℃のオーブンで12～15分焼く。