

広島レモン入り小松菜マドレーヌ（卵除去食）レシピ

材料	4 人分	作り方
薄力粉	65g	① 小麦粉、ベーキングパウダーは合わせて、ふるっておく。
三温糖	大さじ3	② 小松菜は、ヘタを切り落として、細切り。
ベーキングパウダー	小さじ1/2	③ 油、牛乳、小松菜、レモン汁をミキサーにかける。
紅花油	大さじ3.5	④ ①、③、砂糖、角切りチーズを混ぜる。
牛乳	50 c c	⑤ 鉄板に生地を流して、オーブンで焼く。
小松菜	15 g	
角切りチーズ	25 g	
レモン汁	小さじ1	
小松菜のグリーンがきれいなマフィンです。 小松菜が苦手な人でもおいしく食べられます。 		* 焼き時間と温度の目安 (200℃ 15分) * 家庭では、ちょうどよい大きさの型や アルミカップに流して焼いてください。 * 分量は、給食の分量（中学生の量）です。 ご家庭で作る時は、目安として参考にしてください。
		