

DL-6415

型ばなれしやすい
アルミ箔カップケーキ型
10号(20枚入)



4 901601 211986

取り扱い上の注意

- 端部に十分注意してください。
- オーブン、オーブントースターで使用いただけます。
- 電子レンジでは使用いただけません。オーブン機能で使用ください。
- 直火では使用いただけません。

品質表示

アルミニウム (厚さ 12 μ m)

満水容量 110ml

万一品質に不具合がありました時は、
現品を包装ごと弊社までお送りください。
代品と送料を送らせていただきます。

製造発売元



貝印株式会社

〒101-8588 東京都千代田区岩本町3-9-5
お客様相談室 電話(03)3662-6410
受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00
(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>
MADE IN JAPAN



貝印は
スイーツ甲子園を
主催しています

貝印スイーツ甲子園

マドレーヌの作り方

INGREDIENTS

<カップケーキ型 10号のもので約3個分>

無塩バター・・・100g	ベーキングパウダー・・・小さじ1
砂糖・・・60g	塩・・・少々
卵・・・2個	牛乳・・・大さじ2
薄力粉・・・140g	好みのフルーツ・・・適量

COOKING TOOLS



HOW TO MAKE

1. ボールに室温に戻したバターを入れ、泡立て器でクリーム状に混ぜます。砂糖、塩を加え白っぽくなるまで混ぜます。
2. 溶き卵を少しづつ加え混ぜます。牛乳を加え混ぜます。
3. 薄力粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムべらで混ぜます。
4. 型に流し、180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。
5. オーブンから出して冷まします。