

香水檸檬瑪德蓮

食譜提供：潘靜宜



材料

低筋麵粉-- -85g
無鹽奶油---60g
香水檸檬---1 顆
泡打粉-----2g
細砂糖-----60g
牛奶-----30g
全蛋-----1 顆
鹽-----1g

作法

1. 將無鹽奶油化成液體。



2. 香水檸檬用多孔刨絲器刨下檸檬絲(少許)備用。



3. 過篩的低筋麵粉、泡打粉、全蛋、細砂糖、鹽、牛奶放入鋼盆中拌勻後，再倒入奶油、檸檬絲喇喇入，再用保鮮膜包住麵糊冷藏靜置半天。



4. 烤盤用刷子刷上奶油，把麵糊放入烤盤中，烘烤 3 分鐘即完成。

