

Madeleine carotte et fruit
マドレーヌ キャロット エ フリュイ

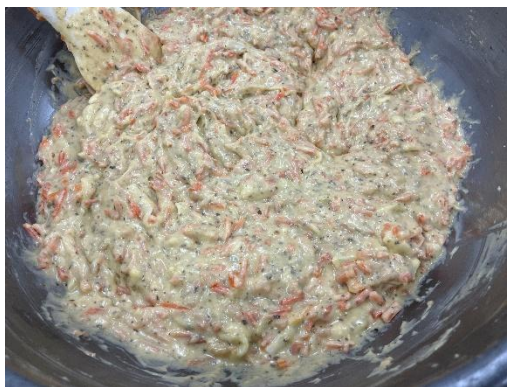


(株)オリーブ ドゥ リュック
Luc DOUMENGE

材料(15 個分)

にんにくペースト	5 g
ブーケプロヴァンサル	12 g
オリーブオイル EXV	10 g
卵 2個	110 g
無塩バター (とかしておく)	25 g
薄力粉	80 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	8 g
塩	0.5 g
シュレッドチーズ	25 g
キャロットラペ酢漬け	100 g
(よく水気を切り、細かくカットしておく)	
セミドライフルーツ (細かくカットしておく)	80g
(干しぶどうまたはプルーン 30g、アプrikott 30g、イチジク 20g)	
くるみ	45g
(ドライフルーツと同じくらいの大きさに砕いておく)	





上から順に混ぜる

200℃10 分焼成後、型から外して天板に移し、再度 220℃5分で仕上げの焼き色をつける。

