

ぐりとぐらのカステラの作り方

材料 (5人分)

小麦粉	130 g
グラニュー糖	60 g
ベーキングパウダー	5 g
たまご	60 g
バター	40 g
レモン汁	4 g
牛乳	70 g
重曹	0.8 g
バニラエッセンス	数滴
マドレーヌカップ	5個
粉糖	3g



※重曹を入れると、ふっくらと焼きあがります。

バニラエッセンスは、なくても良いですが入れるととてもおいしくできあがります！！

(作り方)

- 1、バターをとかし、グラニュー糖を加えまぜ、卵をまぜる。
- 2、レモン汁を加え、牛乳も少しずつ加えてまぜる。
- 3、小麦粉、ベーキングパウダー、重曹はふるっておき、2に少しずつ加え、さっくりまぜる。最後にバニラエッセンスを数滴加える。
- 4、マドレーヌカップに入れて、180℃のオーブンで20分くらい焼く。

※オーブンの種類で焼く時間が変わります。焼き具合をみて調整して下さい。