

～カミさんの話～ ⑩

周りの誰からも反対され、貯金もないなかでの独立計画。

カミさんだけは信じてくれました。

独立してから仕事のことや何度かケンカもしました。

でも後になってみると必ずカミさんの意見が正しかったこと何故かそうなるんです。不思議なんです、本当にそうなんです。

よく、男は女に育てられるといいますが本当にそのとおりだと思います。

もう育てられっはなしです。

これからもカミさん、いいえ、カミさま

(神さま)の言葉に耳をかたむけ、

楽しくお菓子づくりをしていきたいと思っています。

マドレーヌ

◎材料

- 卵 150g
  - 砂糖 (25g) ①
  - 塩 少々
  - 小麦粉 110g
  - ベーキングパウダー 3g ②
  - はちみつ 12g
  - バター 130g
  - レモンの皮 (すりおろし) 1/3個分
- \*なければ入れなくてもOK!

◎つくり方

卵をホイッパーでよくほぐして

①を入れます。



卵がもったりするまでホイッパーで混ぜたらふるった②を入れ、粉かけがなくなるまで混ぜます。



はちみつと溶かしたバター、レモンの皮を入れて、しっかり混ぜます。



バターはあつあつで!

カップの7分目くらいまで絞って200℃のオーブンで焼いてできあがりです!

