

# ココア蒸しケーキ



● **材料** バターと卵は室温にもどし、卵は溶きほぐしておく

ココア	大さじ1	A		
薄力粉	50g			
ベーキングパウダー	小さじ1			
バター(食塩不使用)	40g		牛乳	大さじ2
砂糖	40g		卵	1個

## ● 作り方

**1** ボウルに A を入れて混ぜ合わせる♪

**2** 別のボウルにバターを入れて泡だて器で、なめらかになるまで練り、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまで、すり混ぜる♪  
溶き卵を数回に分けて加え、よく混ぜ合わせる♪

**3** **2**に**1**を加え、ゴムベラでサックリ混ぜ、粉けがなくなったら、牛乳を加えて混ぜる♪

**4** クッキングプレートにアルミカップを並べ**3**を流し入れて上にアルミホイルをかぶせる♪

**5** 予熱2分後、**4**をグリルに入れて  
上火:強火、下火:強火で約6分焼く♪

個数によって加熱時間が異なるので注意して下さい

家でも本格的な  
蒸しケーキ!  
おやつに最適ですよ

