

ココアケーキ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！

<料理レシピ (材料：カップ4つ分) >



○薄力粉	75g
○無塩バター	20g
○グラニュー糖	30g
○ベーキングパウダー	3g
○牛乳	15cc
○卵	2個
○ココア	2g

<作り方>



① 材料をそろえる。

② オーブンを170度に予熱しておく。



③ 卵をボールに割り、グラニュー糖を加えてハンドミキサーにかける。



④ バターを電子レンジで溶かす。



⑤ バターに牛乳を加えて、そこに③を少量混ぜなじませる。



⑥ ⑤がなじんだら、③のボールに入れて、あわをつぶさないように混ぜる。



⑦ 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかけて⑥に加える。



⑧ ココアパウダーを入れ、あわをつぶさないように混ぜる。



⑨ 紙コップに生地を7分目まで入れる。



⑩ オーブンに入れ 10～15 分程度焼く。



⑪ 出来上がり！