

チョコチップケーキ

【材 料】

小麦粉	80g
ベーキングパウダー	3g
牛乳	大さじ2
砂糖	30g
たまご	L1個
ココアパウダー	小さじ1と1/2
チョコチップ	20g
油	5g
紙マドレーヌ皿 (直径10センチ)	6個

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② 牛乳を耐熱ボウルにいれ、レンジで30秒程加熱する。
そこにココアをとかす。
砂糖・たまごも入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を3回に分けて入れ、さっくり混ぜる。
- ④ 天板にマドレーヌ皿を並べ、生地を流し入れる。
オーブン180℃で20分程焼く。
竹ぐしをさし、生地がついてこなければ完成！

