

# 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<br>(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！

