

焼きチョコもち

【材 料】

絹ごし豆腐	80g
砂糖	100g
油	小さじ2

豆乳	60cc
白玉粉	120g
ココアパウダー	40g
ベーキングパウダー	4g
紙マドレーヌ皿 (直径10センチ)	8個

- A
- ① 白玉粉をミキサーにかけ、さらさらにする。
または白玉もち粉をそのまま使う。
 - ② 豆腐はホイッパーで崩し、砂糖と油を混ぜておく。
砂糖をしっかり溶かしておく。
 - ③ 別のボウルに白玉粉(白玉もち粉)、ココアパウダー、
ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。そこに豆乳を
少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる。
 - ④ ②と③を合わせてよく混ぜ合わせる。
マドレーヌ皿に入れる。
オーブンを180℃で予熱しておく。
 - ⑤ オーブンに入れ、180℃16分焼く。

