

# 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  
少しづつ加え、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。

