

★ココアケーキ★(幼児1人前)

小麦粉	18g
さとうきび糖(砂糖で代用可)	6.5g
ベーキングパウダー(BP)	0.6g
キャノーラ油	5g
有機豆乳無調整	17g
バンホーテンココア(無糖ココア)	0.8g

- ① 小麦粉をふるう。
- ② 別のボウルに、砂糖と豆乳を混ぜる。
- ③ BP、ココア、①の小麦粉を合わせて混ぜる。
- ④ ②と③を一気に混ぜて滑らかにする。
- ⑤ 別の器に油を計ってそこへ④の生地を少しだけ入れて混ぜる。
(そのまま④の生地に油を混ぜると分離してしまいます!)
- ⑥ ④の生地に⑤の生地を戻して混ぜる。
(ここで混ぜすぎると膨らまないため注意!)
- ⑦ 型に生地をうつして、机にトントンして空気を抜く。
- ⑧ オーブン170℃で15～20分焼く。
Point! ココアは焼けにくいいため弱火で長時間焼くほうが焦げずに焼けます♪

