

親子でクッキング!

給食メニュー紹介



米粉のチョコケーキ



子どもたちのリクエスト献立にもなる人気メニューです。
卵を使用せず、材料を混ぜて焼くだけ、簡単レシピです。

【材料】(12個分)

米粉・・・・・・・・・・160g
ベーキングパウダー・10g
ココアパウダー(無糖)・18g
砂糖・・・・・・・・・・100g
牛乳または豆乳・・200cc
サラダ油・・・・・・・・大さじ6
マドレーヌカップ・・12個
(あれば粉糖・・・・・・・・少々)



【作り方】

- ①ボールに米粉、ベーキングパウダー、ココア、砂糖をよく混ぜる。
- ②牛乳、サラダ油を入れてよく混ぜる。
- ③②をアルミカップに入れ、オーブンまたはオーブントースターを180度に温めて20分焼く。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。粗熱をとり、あれば粉糖をふりかける。

【ポイント】

- ・チョコチップやナッツ、バナナ、ドライフルーツを入れたり、いろいろなバリエーションが楽しめます。