

超簡単！

ぜひ、作ってみてほしい！

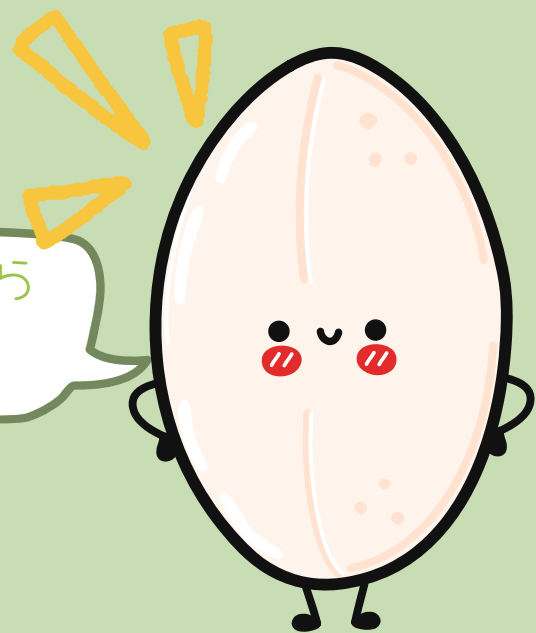


もち米のチョコケーキ

《材料》

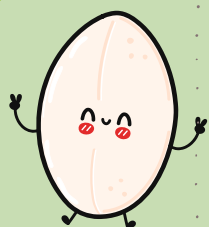
- ・もち米 160g
- ・チョコレート 200g
- ・バター 40g
- ・砂糖 40から80g
- ・卵 3個(L)
- ・ベーキングパウダー 7g

砂糖の量は40から80gなら
好みの量でいいよ！



作り方

ぜひ、作って
みてね！



《味の感想》

もち米を使っているから
もちもちした食感です！
小麦粉を使ってないから
小麦粉アレルギーの子も
安心して食べられます！

- 1.もち米を冷蔵庫で一晩浸水する。
- 2.オーブンを180度に予熱しておく。
バターとチョコレートをレンジで溶かす。
初めは30秒。溶けなかったら10秒追加する。
全体が滑らかになったらOK！
- 3.水気を切ったもち米、卵、砂糖を入れてミキサーで
しっかり滑らかにする。お米の粒が残ると、食べた時に
存在感でるので注意。
- 4.滑らかになったらベーキングパウダーを入れてミキサーで
全体をよく混ぜる。4で作ったものを2に加えて混ぜる。
- 5.余熱から温度を下げた170度のオーブンで40分～50分ほど
焼く。串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。