

## 蒸しケーキ（ココア）

材料	1人分(g)	作りやすい分量	（底の直径が5cmのカップ8個分）
○ ホットケーキミックス	30	150	
○ 卵（M）	10	1個	
○ 牛乳	20	100ml	
○ ピュアココア	1	大さじ1	※甘いココアを使う場合は、ココアを大さじ2、砂糖を大さじ1にする。
○ 砂糖	6	30	

### 【作り方】

- ①卵、砂糖、牛乳をボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
  - ②①に、ホットケーキミックスとココアをふるいにかけて加える。
  - ③粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
  - ④カップに流し入れて、蒸し器で15分蒸す。
- ※蒸し器がない場合、500Wのレンジで3分程度、様子を見て加熱する。  
レンジの場合加熱しすぎると固くなってしまうので、途中で様子を見るようにする。  
1つのカップあたり30～40秒が目安。8個を2回に分けてレンジにかけるときは2分から様子を見る。つまようじを指してみて、火の通っていない生地がつかなければ出来上がり。