

つくってみませんか？

乳・卵なしのとおきレシピ

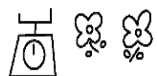


< 米粉のガトーショコラ >

材料(4人分)

米粉	...	50g
ピュアココア	...	10g
ベーキングパウダー	...	0.8g
塩	...	ひとつまみ
さとう	...	28g
油	...	大さじ2
水	...	55cc
酢	...	小さじ1

紙カップ ... 4個



作り方

- ① 米粉、ベーキングパウダー、さとう、塩、ココアをよく混ぜ、水、酢、油を入れて混ぜる
- ② カップに生地を入れ、オーブン180℃で15～20分焼く

(あら熱がとれたら粉砂糖をふるとさらにおいしい♪)

