チョコレートケーキ

＜栄養成分＞（1 人分）

エネルギー　198kcal

タンパク質　3.6g

脂質　11.1g

＜材料＞（4 人分）

〇ベーキングパウダー3.6 g
〇薄力粉　60 g
〇砂糖　30 g
〇卵　48 g　（約 1 個）
〇バター（有塩）　35 g
〇牛乳　20 g
〇ココアパウダー　4 g
〇チョコチップ　25 g
〇カップ　4 枚

＜作り方＞

①ベーキングパウダー、薄力粉、砂糖は合わせてふるう。

②卵は割ってよく混ぜる。

③バターは湯煎して溶かしておく。

③すべての材料を混ぜ合わせて生地を作る。

④カップに生地を流し入れてオーブンで焼く。

※カップの 7 分目程度まで入れると丁度良い焼き上がりになります。

（学校では 170℃15分程度オーブンで焼きました。）