

谷原小学校給食レシピ

米粉のココアケーキ

～乳・小麦アレルギーでも一緒に食べられるケーキレシピ～



材料(マフィンカップ4個分)

こめこ 米粉	58g
ベーキングパウダー	2g(小さじ1/2)
ココア(無糖)	4g(小さじ2/3)
じょうはくとう 上白糖	30g(大さじ3と1/2)
油	8g(大さじ1/2)
むちようせいとうにゅう 無調整豆乳	30g(大さじ2弱)
たまご 卵	50g(1個)
みず 水	4g(小さじ1)
マフィンカップ(小)	4個
ふんとう 粉糖	てきりよう 適量

作り方

- 【1】米粉・ベーキングパウダー・ココアは合わせてふるう。
 - 【2】卵をときほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。
 - 【3】油、豆乳、水を加えてよく混ぜる。
 - 【4】【1】の粉を加え、粉けがなくなるまでさっくり混ぜる。
 - 【5】カップに注ぎ入れて、170度に予熱したオーブンで10～15分程度焼く。
 - 【6】あら熱がとれたら仕上げに粉糖をふる。
- ※焼き時間は様子を見ながら調整してください。

※油をバター、豆乳を牛乳に変えたり、チョコチップを加えても美味しいです。

油をバターに変える場合は溶かしバターにして、油を入れるタイミングで加えてください。