



「ココアケーキの作り方」

【材料】 幼児 4 人分

(おおよそ幼児 4 人分で大人 2 人分です)

小麦粉・・・60 g
純ココア・・・6 g
卵・・・2 個
砂糖・・・60 g
牛乳・・・24 g
塩・・・少々
重曹・・・0.4 g
水 (溶く水)・・・少々
油・・・16 g
レーズン・・・8g
油 (型に塗る)・・・少々
小麦粉・・・少々

<盛り付け例>



【下処理】

- ①小麦粉とココアを合わせてふるう。
- ②卵は卵黄と卵白に分ける。
- ③重曹は水少々で溶く。
- ④レーズンはぬるま湯で戻し、粗く刻んでおく。
- ⑤ケーキ型にうすく油を塗り、小麦粉をまぶしておく。
- ⑥オーブンを 170℃に温めておく。

【作り方】

- (1)卵白に砂糖 1/3~1/2 量を入れて、ハンドミキサーで角がピンと立つ位泡立てる。
- (2)卵黄と(1)の残りの砂糖をボールに入れてよく混ぜ合わせ、牛乳、③も入れて合わせる。さらに(1)の半量を加えてざっくり混ぜる。
- (3)ボールに①、塩を入れ、(2)を加えてさっくり混ぜる。全体がなじんだら、さらに残りの(1)を加えてさっくり混ぜる。
- (4)(3)に油、レーズンを。

