

おすすめ!

きゅうしょく

## 給食レシピ～ガトーショコラ～



### ざいりょう こぶん 【材料 5個分】

- ・ホットケーキミックス 50g
- ・米粉 40g
- ・さとう 35g
- ・ココアパウダー 10g
- ・バターまたはサラダ油 20g
- ・<sup>たまご</sup>卵 1個
- ・<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳または豆乳 30g
- ・マフィンカップ 5個
- ・<sup>ふんとう かざ よう</sup>粉糖（飾り用） 少々

### つく かた 【作り方】

- ①ホットケーキミックス・さとう・ココアをよく<sup>ま</sup>混ぜる。
  - ②①に<sup>あぶら たまご</sup>油・<sup>ぎゅうにゅう</sup>卵・<sup>くわ</sup>牛乳を加えてよく<sup>ま</sup>混ぜる。
  - ③<sup>あまなっとう</sup>甘納豆を加えて、ヘラなどでさっくり<sup>ま</sup>混ぜる。
  - ④マフィンカップに③を<sup>つ</sup>注ぐ。
  - ⑤オーブンを170度<sup>ど</sup>に<sup>よねつ</sup>予熱し、15～20分<sup>ふんや</sup>焼く。  
<sup>たけ</sup>竹ぐしなどをさして、<sup>きじ</sup>生地がくっつかなければオーブンから<sup>だ</sup>出す。
  - ⑥<sup>あらねつ</sup>粗熱をとり、<sup>ふんとう</sup>粉糖をかけたらできあがり。
- ★板チョコを溶かして加えてもおいしいです！