

おいしいレシピ

メイン食材：純ココア



しっとりもちもち食感 ココアケーキ

◆材料（1せいろ分）

- ・砂糖・・・・・・・・・・650g
- ・強力粉・・・・・・・・・・350g
- ・純ココア・・・・・・・・・・50g
- ・卵・・・・・・・・・・10個
- ・ブレンダー・・・・・・・・・・100cc



今月の料理人

ますだ きよこ さん
(志布志市松山町 尾野見)

ブレンダーが使われていますが、子供さんにもおすすめできます。子供から大人まで、好まれる味に仕上がっていますので、是非お試しください。

◆作り方

- ①強力粉と純ココアをふるいにかけて混ぜます。
- ②卵を泡立て砂糖をいれ、さらに泡立てます。
- ③②に①を加えざっくりと混ぜブレンダーを入れ軽く混ぜ合わせます。
- ④蒸し器に布を敷き、③を50～60分蒸します。
- ⑤蒸し上がったなら取り出し、食べやすい大きさに切り分けると出来上がりです。