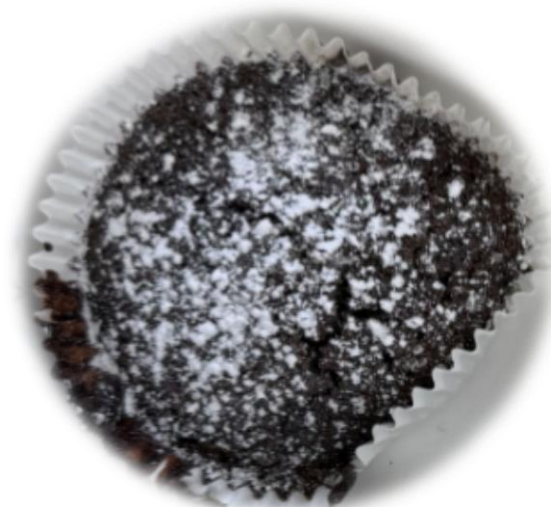


## キキのチョコケーキ(米粉のガトーショコラ)



材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
米粉	8 g	32 g	① マーガリンとチョコレートは溶かす。 ② 牛乳と溶き卵は常温にする。 ③ 米粉・ベーキングパウダー・ココアをよく混ぜる。 ④ マーガリンに上白糖を加えてよく混ぜる。 ⑤ 溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。 ⑥ 牛乳とチョコレートを加えて混ぜる。 ⑦ 米粉を加えて混ぜる。 ⑧ カップに入れて180度のオーブンで20分程焼く。 ⑨ 出来上がりに粉糖を振る。
ベーキングパウダー	1 g	4 g	
上白糖	10 g	40 g	
牛乳	10 g	40 g	
溶き卵	20 g	80 g	
ココア	2 g	8 g	
スイートチョコレート	10 g	40 g	
マーガリン	6 g	24 g	
粉糖	適宜	適宜	