

ロックケーキ

材 料	分量		作り方
	1こ分	20こ分	
ホットケーキミックス	6 g	120 g	① バターを室温に戻してやわらかくしておく。 ② オーブンを175度に予熱しておく。 ③ 卵は割りほぐし、マーマレードジャムを混ぜておく。 ④ ボールに①のバターを入れ、ホットケーキミックスを加え、ヘラ(スクッパー)で切るように混ぜる。 ⑤ ④に③の卵液とチョコチップを加え、ゴムベラやスプーンでさっくり混ぜる。 ※混ぜすぎ・こねすぎに注意! ⑥ 天板にクッキングシートをひき、生地をスプーンですくって20等分する。 ⑦ 175度のオーブンで10~13分焼く。
バター(無塩)	2 g	40 g	
「マーマレード」 A	1.32 g	26 g	
「卵」	1.32 g	1/2こ	
チョコチップ	1.32 g	26 g	
※チョコチップはレーズンやくるみでもOK! マーマレードがなければその他のジャムやさとうでもOK!			
			