

親子で

カントリーチョコレートケーキ を作って食べよう

ひとつのボウルだけで作れる簡単なケーキです
子どもがグルグル混ぜればできあがり！



【材料】



- A [薄力粉 130g ・ ココア 大さじ 1 1/3 (10g)
ベーキングパウダー 小さじ 1 1/3 (5g)]
- 砂糖 100g ● 卵 1個 ● はちみつ 大さじ 2 ● サラダ油 100cc
- 牛乳 70cc ● 型に塗るサラダ油少々

ミルクココアを使う場合は、
大さじ 3 杯と砂糖を 90g に
して作ってね

【道具】

- ・ 18cmのケーキ型（マフィン型や紙コップでもいいです♪）
- ・ はかり ・ 計量スプーン ・ 計量カップ

型によって焼き時間は
調整してね



【作り方】

- ① オーブンを 180℃に予熱して、型にサラダ油を塗る
- ② ボウルにAを合わせてふるい入れ、砂糖を 3 回に分けてスプーンで加え混ぜる
- ③ ②のまん中に穴をあけて、卵、はちみつ、サラダ油、牛乳を加えて、スプーンでよく混ぜる
- ④ 型にへらで流し入れ、オーブンで 30 分焼く
*つまようじ等で刺して、何もついてこなければ焼き上がり！



アイスを
添えて！



おもてなしには、
生クリームや粉砂糖で
おしゃれにしても素敵です！

おやつのは、『こぐまちゃんのホットケーキ』（こぐま社 作者：わかやまけん）を
読んで、まったりするのもおすすめです！