

チョコもっちー



後地小のチョコもっちーは
はちみつを加えることで
コクをアップさせています。

材料（5人分）		作り方
米粉	100g（1カップ）	①米粉～ココアを合わせて ふるっておく。 （製菓用米粉パウダーなら ふるいは不要です）
ベーキングパウダー	4g（小さじ1・1/4）	
ココア	4g（小さじ2）	
上白糖	30g（大さじ3強）	
はちみつ	10g（小さじ1・1/2）	②上白糖～水をよく混ぜ 合わせたあと、①を加え、 さらによく混ぜる。
サラダ油	4g（小さじ1）	③チョコチップを加え、 混ぜ合わせ、アルミカップ 7～8分目まで入れる。
豆乳	40ml	
水	110ml	④スチームモードで 20～25分ほど蒸す。 仕上げにオーブン 180℃5分で軽く焼き、 表面の水分をとばして完成。
チョコチップ	20g	
アルミカップ	5枚	