

おから入りチョコケーキ

自動加湿オープン



●材料<1バッチ 20人分>

ホットケーキミックス	250 g
おから	250 g
牛乳	230 g
砂糖	120 g
バター	150 g
卵	3 個
ブルーベリー	200 g
純ココア	40 g

【トッピング】

粉砂糖	適量
-----	----

●作り方

- ① 材料を計量する
- ② バターは湯煎にかけ、溶かしておく
- ③ ボールに②のバター、砂糖、卵、牛乳を入れて混ぜる
- ④ ③におから、ホットケーキミックス、ココアを加え、さらに混ぜる
- ⑤ 最後にブルーベリーを加えて混ぜ合わせる
- ⑥ 焼き皿にクッキングシートを敷き、⑤を流し入れ、平らにのばす
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 切り分け、器に盛り付け提供する



加熱前

●機器設定

 モード	 設定温度	 目安時間	 加湿	 風量	使用備品
1 自動加湿オープン	200℃	10~15分	10	強	1/1焼き皿



ホットケーキミックスを使った簡単なケーキです。
おから入りでしっとり仕上がります。保育園のおやつにもぴったりです。