

ココアカップケーキ

甘味にバナナを加えしっとりした仕上がりになりました



材料 (直径 4cm のカップケーキ型 10 こ分)

米粉	100g
ココア	20g
ベーキングパウダー	小さじ 1
砂糖	80g
バナナ	100g
豆乳	140ml
なたね油	大さじ 2

作り方

- 1 ボウルに米粉、ココアパウダー、ベーキングパウダー、砂糖を入れ攪拌する。
- 2 バナナは、小さく刻み、レンジ 600W で 1 分加熱し冷ましておく。
- 3 2 が冷めたら豆乳、油を加えよく混ぜる。よく混ざったら 1 を少しづつ加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 小さめのカップケーキ型（直径 4-5cm）10 個に八分目程度入れる。
- 5 180°C に予熱しておいたオーブンで 15 分から 20 分加熱する。竹串で生地がついてこなければ出来上がり。