

プチガトーショコラ

ふんわり、ほろ苦いココア風味。小さな型でかわいく仕上げました。



材料(10cm×5cm×2cm 型 5個分)

米粉	……	50g
アーモンド粉	……	50g
ココア	……	大さじ 2
ベーキングパウダー	……	小さじ 1/2
砂糖	……	80g
豆乳	……	100ml
りんごジュース	……	50ml
なたね油	……	大さじ 3

作り方

- 1 ボウルに米粉、アーモンド粉、ココア、ベーキングパウダー、砂糖を入れ泡立て器でかき混ぜておく。
- 2 別のボウルに豆乳、りんごジュース、なたね油を入れよく混ぜる。
- 3 1 に、2 を入れ、よく混ぜる。
- 4 3 を型に流し入れ、180度のオーブンで20分程度焼く。