



レンジでモチフワ ～米粉のココアケーキ～

材料（4人分）

- 米粉 …………… 100g
- 鶏卵（M） …… 2個
- 豆乳 …………… 大さじ4
- 砂糖 …………… 大さじ4
- ココアパウダー …… 8g
- ベーキングパウダー 4g

作り方

- ① 耐熱容器1つ、または耐熱タッパーを1つ用意し、鶏卵、豆乳を入れ、卵白を切るように混ぜる。
- ② ①に米粉、砂糖、ココアパウダー、ベーキングパウダーを入れて、ダマがなくなるようによく混ぜる。
- ③ ②をレンジで600wで4分半温めたら完成。
※竹串等で生地を指してみても、ベチャッとくっついてこなければOKです。

卵アレルギーのお子さんは、卵なしでも出来ます。豆乳は水で代用しても美味しく作ることができます。
また、ココアパウダーをコーヒーにすると大人な味にもなりますよ！