

プアマンケーキ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：90kcal/食塩相当量：0.2g]

卵と乳製品を使用しないココア味のケーキ。フワッと軽い口当たり。



材料（20人分 [1人分1個]）

<材料a>	
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	大さじ3
ココアパウダー	20g
砂糖	160g
サラダ油	50cc
水	230cc
塩	ひとつまみ

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分 [1人分1個]
 (直径5.5cm×高さ2cmの紙カップ 20個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	15分	180℃

下ごしらえ

・ <材料a>は合わせてふるう。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れ、サラダ油、水を少しずつ加え、塩を加える。
2. 紙カップに1のたねを入れて、20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。

調理ポイント ◆ココアパウダーがダマになりやすいので、粉類は合わせてしっかりふるっておく。