

家庭で作るチョコケーキのレシピ

【材 料】

- ・炊飯器
- ・ミルクチョコレート 75g
- ・バター 75g
- ・砂糖 75g
- ・こめ粉 70g
- ・ココア 大さじ2
- ・ベーキングパウダー 小さじ半分
- ・卵 2コ

1.米粉とココアとベーキングパウダーをふるう。

バターとチョコレートを、ラップなしで電子レンジに1分間かける。



2.かき混ぜて溶かす。



3.ボールにあけて、砂糖を加えて混ぜる。

溶きほぐした卵を少しずつ加えながら混ぜる。



4.ココア、こめ粉を加える。

粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

1.バターを炊飯器の内釜に塗って4を内釜に流しいれ、普通に炊く。

スイッチが切れたら、取り出して、ラップでおおってそのまま冷ます。(しっとり仕上がる)



