

ココア蒸しパン



岩出山学校給食センターの
人気メニューでございます。

【 材 料 名 】	【 分量 (4 個分) 】
ホットケーキミックス	40g
卵 (全卵)	25g
牛乳	40g
砂糖	大さじ 1 杯半
サラダ油	大さじ 2/3 杯
ココアパウダー	大さじ 1 杯強
アルミカップ	4 枚



【 作り方 】

- ① ホットケーキミックス、ココア、砂糖はそれぞれ、ふるいにかける。
- ② ボールに卵を入れ溶きほぐす。
- ③ ②に砂糖、牛乳、サラダ油の順に加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- ④ ③にホットケーキミックス、ココアを加え、木ベラで切るように混ぜ合わせる。
- ⑤ ④をアルミカップに入れ、蒸し器で5分蒸す。