

# 給食簡単大人気メニュー

## 五位堂保育所



### ココアケーキ

バレンタインのおやつのココアケーキです。  
今年は、焼きあがったケーキに  
愛を込めてハートの抜き型で抜きました。  
ちょっと手を加えるととても喜んでくれるので  
おうちでもやってみてください。



#### 《材料》

粉類	小麦粉	200g	卵	1個
	ベーキングパウダー	小さじ1	豆乳	1カップ
	重曹(タンサン)	小さじ1	マヨネーズ	80g
	砂糖	80g	デコレーション用粉砂糖	
	ココア	20g		

#### 《調理過程》

- ① 粉類は全部あわせて、ザルでふるう
- ② 卵・豆乳・マヨネーズを加えて混ぜ生地をつくる
- ③ オーブンの天板やバッドにオーブンシートを敷く
- ④ 生地を流して、平らにならす
- ⑤ 170℃のオーブンで20分焼く
- ⑥ 焼きあがって冷めたら、切り分けて粉糖を振って仕上げる



抜き型に粉糖を  
つけると  
きれいな形に  
抜けます

