

# チョコレートケーキ

## 【材料（約 10 個分）】

- 小麦粉 200g
- ベーキングパウダー 10g
- ピュアココア 30g

- たまご 130g
- さとう 150g
- 牛乳 120ml
- 有塩バター 120g

- 粉砂糖 適量

### たまごは

- S なら 3 個
- M なら 2 個 + 牛乳 20ml 追加
- L なら 2 個

が目安です。

## 【作り方】

- ① 小麦粉～ココアを混ぜ合わせておく。
- ② たまごはよく溶きほぐし、さとう、牛乳、バターを混ぜる。
- ③ ①をふるいにかけてながら加え、だまが残らないように混ぜる。
- ④ カップに注ぎ、160～170度のオーブンで15～20分焼く。
- ⑤ あら熱がとれたら、粉砂糖をふって仕上げる。

\*焼き時間は目安です。様子を見ながら加減してください。