

## 蒸しケーキ(ココア)

### 材料 (作りやすい量)

卵	1 個
上白糖	大さじ 2
無塩バター	30 グラム
●薄力粉	大さじ 2
●ピュアココア	小さじ 1
●ベーキングパウダー	少々 (2 グラム)
牛乳	大さじ 1
バニラエッセンス	数滴

### 作り方

- ① 溶いた卵に砂糖を加え、よく混ぜる。
- ② 溶かしたバターと牛乳・バニラエッセンスを①に加え、混ぜ合わせる。
- ③ 振るい合わせた●を②に加えて混ぜる。
- ④ マフィンカップ等に③を入れ、蒸し器で 15 分蒸す。火が通ったら完成です♪

