



※写真はイメージです。

大切な人と一緒に♪

レンジで作る簡単チョコケーキ

材 料（4人分）

直径15cmのシフォン型1個分	
卵	2個
牛乳	120ml
ホットケーキミックス	150g
ココアパウダー	小さじ2
バター	大さじ1
ミルクチョコレート	75g
いちご	適量
いよかん	30g
ミントの葉	適量
粉砂糖	適量

作り方

1. ミルクチョコレートは細かく包丁で刻んでおく。
2. ボウルに卵を割り白っぽくなるまで泡立てる。
3. 牛乳を入れ、ホットケーキミックス、ココアパウダー、溶かしたバターも加え、さっくりと混ぜる。
4. 3に1のミルクチョコレートを加える。
5. 紙のシフォン型に流し入れ、500Wの電子レンジで約5分加熱する。焼けたら冷ます。
6. お好みの大きさにカットしたいちごといよかん、ミントの葉を飾り、粉砂糖をふって仕上げる。