



米粉のガトーショコラ



材料

(大きめのカップケーキ型 6 個分)

米粉	100g	油	45g (大さじ 4 弱)
ピュアココア	10g (小さじ 5)	調整豆乳	130g
重曹	2.5g (小さじ 1/2 強)	酢	13g (大さじ 1 弱)
塩	1g		
砂糖	80g (大さじ 9 弱)		

作り方

- ① 米粉、ピュアココア、重曹、塩、砂糖をよく混ぜ合わせておく。
- ② 油、調整豆乳、酢を別のボールに合わせ泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ③ オーブンを 170℃で予熱しておく。
- ④ ①と②をよく混ぜ、カップに均等に流し入れオーブンで 15~20 分焼く。

ポイント

- カップ型ではなくトレーにクッキングシートを敷き流して焼いた後にお好みの大きさに切るのもおすすめです。
- ①の粉類と②の液体類を混ぜ合わせた後はすぐに焼くと生地がしっかり膨らみます。