

☆保一小的給食レシピ☆

【デザート編】

チョコボンボンケーキ

材料	分量(8個分)	切り方	作り方
薄力粉	110 g	} ふるう	①バターは深めの皿に入れてラップをし、電子レンジにかけて溶かす（40秒程度） ②たまご・牛乳・砂糖・バニラを混ぜ合わせ、ふるった粉類を加えてさっくりと混ぜる。 ③①を加えてなめらかになるまで混ぜる。 ④チョコチップの約2/3量を生地混ぜる。 ⑤型に流し、残りのチョコチップをトッピングして、180℃のオーブンで25分程度焼く。
ベーキングパウダー	4 g		
たまご	2個（110 g）		
牛乳	30 g		
砂糖	55 g		
バニラエッセンス	少々		
バター	60 g		
チョコチップ	50 g		



ワンポイント

* 直径5cm程度のカップケーキ型8個分です。

* 粉を入れてからは混ぜすぎないように注意して下さい。

* 給食では、ブラック、ホワイト、キャラメルチョコチップを1/3ずつ使いました。色々な味の板チョコを刻んで代用しても楽しいです。