



♡♡ **お食事の紹介** ♡♡

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がり頂いているおやつの中から【ココアケーキ】をご紹介します。



~ココアケーキ材料~

(作りやすい量：10人分)

|           |      |
|-----------|------|
| 薄力粉       | 90g  |
| ベーキングパウダー | 6g   |
| 純ココア      | 20g  |
| 卵         | 70g  |
| 砂糖        | 75g  |
| 豆乳        | 110g |
| サラダ油      | 55g  |
| 粉砂糖       | 適量   |



◀◀ **作り方** ▶▶

- ① 薄力粉とベーキングパウダー、純ココアを合わせてふるっておく。
- ② オーブンは170度（予熱）に温めておく。
- ③ 卵と砂糖を合わせて白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ④ ③に豆乳とサラダ油を加え混ぜる。
- ⑤ ④に①を3回に分けて木べらでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤の生地を型に流し入れ②予熱したオーブンで15～20分焼く。

~火の通りを確認してください~

- ⑦ 荒熱が取れたら食べやすい大きさに切り、粉砂糖をかけて出来上がり。

