

デザート

焼き物

おから入りチョコケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1バッチ 20人分>

ホットケーキミックス	250 g
おから	250 g
牛乳	230 g
砂糖	120 g
バター	150 g
卵	3 個
ブルーベリー	200 g
純ココア	40 g

【トッピング】

粉砂糖	適量
-----	----

●作り方

1. 材料を計量する
2. バターは湯煎にかけ、溶かしておく
3. ボールに2のバター、砂糖、卵、牛乳を入れて混ぜる
4. 3におから、ホットケーキミックス、ココアを加え、さらに混ぜる
5. 最後にブルーベリーを加えて混ぜ合わせる
6. 焼き皿にクッキングシートを敷き、5を流し入れ、平らにのぼす
7. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
8. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
9. 切り分け、器に盛り付け提供する

加熱前



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① 自動加湿オープン	200℃	10~15分	10	強	1/1 焼き皿

●ポイント