

ココアマドレーヌ

<作り方>

- ① 卵と砂糖を白っぽくなるまでしっかりと混ぜ合わせる。
- ② 溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③ ホットケーキミックス粉、ココアパウダー、牛乳を加えて混ぜる。
- ④ 生地を型に流し込み、160℃で15分焼く。

ホットケーキミックス粉を使って作る、簡単マドレーヌです。
ココアの代わりにキャラメルソースやジャムで作ってもおいしいですよ。



●栄養価（1個分）
 エネルギー 101kcal
 たんぱく質 1.7g
 脂質 4.5g
 塩分 0.2g



※写真はマドレーヌ(プレーン)です。

材料（アルミカップ 1個分）	（10個分）	ぱくぱく・かみかみ後期・かみかみ前期	もぐもぐ	ペースト
ホットケーキミックス粉 12g	120g	大人と同じ 	サイコロに切って 熱い牛乳に浸す	もぐもぐを ペーストにする
牛乳 8g	80cc			
バター 4g	40g			
卵 4g	1個			
砂糖 4g	40g			
ココアパウダー 1g	大さじ1			