チョコもっちー

材料（４人分）		切り方	作り方
米粉	80g		①粉を合わせてふるっておく ②材料をよく混ぜてカップに入れる。 ③オーブンで焼く。 (160℃15分) ・水をすべて豆乳に変えても良い ・明日葉チョコもっちーにする場
ベーキングパウダー	3g		
ココア	3g		
上白糖	32g		
サラダ油	3g		
豆乳	30g		
水	60g		
チョコチップ	10g		
アルミカップ	4つ		