チョコチップケーキ

材料（４人分）		切り方
小麦粉	48ｇ	
ベーキングパウダー	3g	
★卵	(1個分)40ｇ	
★牛乳	16ｇ	
バター	30ｇ	
砂糖	23ｇ	
ココアパウダー	7ｇ	
チョコチップ	適量	

作り方

①バターを常温に置き、砂糖とホイップ状になるまで混ぜる。
その後、卵、ベーキングパウダー、小麦粉、ココア、チョコチップ(半量)、牛乳を混ぜる。(もし、固ければ、牛乳を追加する)
②鉄板にオーブンシートをしき、①を流し入れて残りのチョコチップをふってオーブンで焼く。
（１６０度　３０分）