



## 濃厚ガトーショコラ風 ココア蒸しパン



### 材 料（カップ1個分）

ホットケーキミックス	大さじ5
水	大さじ4
ミルクココア	大さじ2
生クリーム（飾り用）	お好みで
ミント（飾り用）	お好みで

使用した容器：満水容量 200mL の耐熱容器。

（品番 SWB-20）

### 作 り 方

- 1 耐熱皿に水大さじ4を入れ、ラップをかけずに600wの電子レンジで40秒加熱する。
- 2 ミルクココアを大さじ2入れ、かき混ぜ溶かす。（大さじはすりきり）
- 3 2にホットケーキミックス大さじ5を入れかき混ぜ溶かす。
- 4 粉っぽさがなくなるまでかき混ぜたら、ラップをふんわりかぶせる。  
600wの電子レンジで1分10秒～1分20秒加熱してできあがり。  
※加熱後、一部が生っぽいようでしたら追加で10秒～加熱してください。  
※お好みで生クリームやミントを飾ってお楽しみください。