



時短料理研究家
若菜まりえ監修

ーおうちで世界一周ー レンジで作る！ 家族が喜ぶ世界の旨ごはん



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-2012）

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。