



抹茶チョコチップ ケーキ

【作り方】

- ① 小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖・抹茶をふるっておく。
- ② ①に牛乳を入れ混ぜる。さらに油を加え混ぜ、最後にチョコチップを加え混ぜる。
- ③ ②の生地を紙カップに流し入れる。
- ④ オーブンを180℃にあたため、③を10～15分ほど焼く。

【材料】（4人分）

小麦粉・・・・・・・・・・60g
ベーキングパウダー・・・1.6g
砂糖・・・・・・・・・・36g
牛乳・・・・・・・・・・48g
抹茶粉末・・・・・・・・・・0.8g
チョコチップ・・・・・・・・6g
油・・・・・・・・・・12g
紙カップ・・・・・・・・・・4枚

（8A規格：底 直径4.3cm 高さ2.8cm）