

ココア蒸しまんじゅう (5個分)



材料

小麦粉	100グラム
ベーキングパウダー	小さじ1弱
ココア	小さじ1強
砂糖	大さじ3強
水	75グラム

作り方

- 1, 小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるう。
- 2, ココア・砂糖も1に加え、混ぜ合わせる。
- 3, 2に分量の水を加え、サックリと混ぜる。
- 4, アルミカップに入れて、蒸し器で約10分蒸す。