

# おうちでチャレンジ ~マグカップケーキ~



【みじたく】エプロン・マスク・三角巾

☆手洗い



○写真は、200ccの水が入るコーヒーカップで作りました。

カップの口が広いものがよいです。せまいと、粉を入れて混ぜるときにこぼれやすいです。

様子を見ながら加熱して、安全に気をつけて作ってください。

家庭によってレンジの火力(ワット数)が違うので、時間が少し変わる場合があります。

今回は500ワットのレンジで作りました。

○小麦粉が品切れだったので、米粉で作りました。

	<p>【じゅんびするもの】</p> <p>たまご 1こ</p> <p>さとう おお 大さじ1</p> <p>小麦粉 おお 大さじ2 (米粉でもよい)</p> <p>ココア おお 大さじ2</p> <p>油 あぶら 小 小さじ1</p>
<p>①</p>	<p>たまごと砂糖をはしで混ぜます。</p>
<p>②</p>	<p>小麦粉とココアを入れて、よく混ぜます。 (米粉)</p>
<p>③</p>	<p>油を入れて混ぜます。</p>

<p>④</p> 	<p>レンジで2分加熱<sup>ふんかねっ</sup>します。        (ふくらんでマグカップからこぼれることがあるので、様子<sup>ようす</sup>を見て<sup>み</sup>てください。)</p>
<p>⑤</p> 	<p>「いただきます。」😊</p>

あついで  
 気をつけて!!



同(おな)じ分量(ぶんりょう)で、350cc  
 の水(みず)が入(はい)るスープカップで  
 作(つく)ったものが右(みぎ)になります。  
 カップの大(おお)きさや形(かたち)  
 によって、見(み)えかたが変(か)わりま  
 すね。

～おまけ～  
 「マグカップケーキ」で検索(けんさく)すると、アレンジ  
 レシピがいろいろ見(み)られます。  
 他(ほか)の味(あじ)を作(つく)ってみてもよいですね。