

## 豆腐とココアのパウンドケーキ

スチームコンベクションオープン

Cook Everio  
クックエブリオ

合計加熱時間

約30分

## 材料（パウンド型1台分）

A	米粉	150 g
B	ココア	150 g
C	ベーキングパウダー	6 g
D	絹豆腐	150 g
E	三温糖	100g
F	サラダ油	60 g
G	豆乳	75 g



## 設定

ステップ①	コンビモード40%	160℃	20分
ステップ②	コンビモード0%	160℃	10分

※メニュー登録をしておく

## ●下ごしらえ●

- ・米粉とココアは合わせて、ふるっておく
- ※ココアはダマになりやすいのでふるってください

## ●作り方●

- 1 絹豆腐と三温糖をホイッパーでよく混ぜ合わせる
- 2 1にサラダ油、豆乳を加えて全体がなじむまでよく混ぜる
- 3 2に米粉、ココア、ベーキングパウダーを加え、ゴムベラでよく混ぜる
- 4 型にクッキングシートを敷いて生地を流し入れ、設定①で加熱する
- 5 加熱終了後、ブラストチラーで粗熱を取る

## \*ひとことメモ\*

- ・小麦・卵・乳の3大アレルギーを除去したおやつです☆