

# 米粉のココアパウンドケーキ



<材料> パウンド型 1個分

A	米粉（製菓用）	75 g
	片栗粉	15 g
	ピュアココア	大さじ 1
	砂糖	大さじ 3
	油	大さじ 4
	卵	2個
	豆乳	大さじ 3
	ベーキングパウダー	小さじ 1
粉糖	適量	

（作り方）

- ① ボウルにAを入れてよく混ぜる。
- ② ベーキングパウダーを加えて30回混ぜる。
- ③ パウンド型に生地を流し入れ、型を10cmの高さから2～3回落として空気を抜く。
- ④ 150℃に予熱したオーブンで25～30分焼く。
- ⑤ 焼きあがったらアルミホイルで蓋をしてしばらく置き、生地をしっとりさせる。
- ⑥ お好みで粉糖をかける。