

「いちご入りチョコレートケーキ」

材料を混ぜ合わせて、火を使わず、電子レンジでチンすればできあがり！乾燥した「いちご」が入った美味しいチョコレートケーキ。

【用意する材料】

ザク切りいちご (アザ ッワズ (株)) 8g×2袋
 ホットケーキミックス 大さじ4 (60ml)
 ココア 大さじ4 (60ml)
 チョコレート 60グラム
 バター 40グラム
 卵 2個



ザク切りいちご

ココア

ホットケーキミックス

ケーキの型

【用意する道具】

ケーキの型、耐熱ボール、泡立て器、シュパチュラ(ゴムベラ)、クッキングペーパー、計量器、電子レンジ、はし、ハサミ

《動画で用いる「材料」をご家庭で用意する場合のご案内》

材 料	数 量	ご家庭で用意する場合のご案内
ザク切りいちご (アザ ッワズ (株))	8g×2袋	食料品店やインターネットで200円ほどで購入できます。
ホットケーキミックス	大さじ4 (60ml)	食料品店などのほか、100円ショップでも購入できます。
ココア	大さじ4 (60ml)	食料品店などのほか、100円ショップでも購入できます。ミルクや砂糖の入った甘いココアを使うと美味しくできます。
チョコレート	60グラム	一般的な板チョコは1枚50グラムですので、1枚と5分の1を使用します。
バター	40グラム	計量器で計測します。
卵	2個	略
ケーキの型	1個	動画では、100円ショップで3枚セットで購入した底(6.5cm×17.5cm)×高さ4.5cmの大きさのものを使用しています。

※用意ができましたら、「動画」をご覧いただきながら「ものづくり」をお楽しみください。