

豆腐のガトーショコラ

材料 (パウンドケーキ1本分)

- ・絹豆腐…300g
- ・ホットケーキミックス…200g
- ・ココアパウダー…100g
- ・砂糖…60g
- ・牛乳…200ml



作り方

- ①オーブンを180°Cに予熱する。
- ②ボウルに絹豆腐を入れ、泡だて器でトロトロになるまで混ぜる。
- ③②に全ての材料を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④クッキングシートを敷いたパウンド型に流し込みオーブンで25分焼く。