



チョコジャム ケーキ

○材料（1ℓ牛乳パック1本分）

- 無塩バター 100g
 - グラニュー糖 80g
 - 卵 2個
 - 薄力粉 100g
 - ココアパウダー 大2
 - ベーキングパウダー 大1
 - 牛乳 大3
 - 板チョコ 1枚（50g程度）
 - 好みのジャム 50g
 - 粉糖（飾り用）
 - 1ℓの牛乳パック
 - クッキングペーパー
- } A

エコメモ

牛乳パックを使用し、ワンボウルで作ることで洗い物を減らして**節水**ができます！！



○作り方

- ① 牛乳パックの中をよく洗って乾かし、側面 1 面を切り取って型をつくる。
- ② 常温に戻しておいたバターをボウルにいれホイッパーでほぐしてグラニュー糖を加え、バターが柔らかくなるまで混ぜる。
- ③ ②のボウルに、牛乳パックで溶いた卵を 3 回に分けて加える。その都度、白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ④ A の粉類と牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 洗って水気を拭き取った牛乳パックにクッキングペーパーを敷き詰め、生地の 1/2 をへらで入れる。
※牛乳パックは熱に強いが天板にくっつきやすいため、天板の上にも 1 枚クッキングペーパーを敷いておく。
- ⑥ 板チョコを生地の上にのせる。
- ⑦ 板チョコの上にジャムを均等にのせる。
- ⑧ 残りの 1/2 の生地を被せて表面を平らにならす。
- ⑨ 180℃のオーブンで 35 分焼く。
(爪楊枝を刺して生地がついてこなければ焼き上がり！まだの時は 5 分追加)
- ⑩ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で 1 時間冷やして完成！

