

## マーブルカップケーキ



### 材料 7～10 個分

- ホットケーキミックス・・・1パック (150g)
  - 砂糖・・・・・・・・・・50g
  - 溶かしバター・・・・・・・・35g
  - 牛乳 (または豆乳)・・・140～150 cc
  - 純ココア・・・・・・・・少々
  - バニラエッセンス・少々
- 

### 手順

1. ボウルに砂糖・牛乳を入れて混ぜる
2. ①へホットケーキミックスを入れ混ぜる
3. 溶かしバターとバニラエッセンスも加えて、さらに混ぜる
4. ③の生地約 1/4 を別の容器に取り分け、そこに純ココアを少し入れココア生地を作る
5. カップの 5 分目程度に③の生地を入れ、その上に④の生地をティースプーン 1 杯加える
6. 竹串で、カップの中の生地を軽く 2 回かき混ぜる
7. 180℃で予熱したオーブンで、10～12 分程度焼く