マーブルケーキ

食品名	分量（4人分）	下処理	作り方
小麦粉	60g	3回ふるう	※オーブンは180℃で余熱をしておく。
ベーキングパウダー	大さじ2／3（2.8g）	〃	①バターを溶かし、小麦粉～バターまでを
牛乳	大さじ3強（48g）		さっくり混ぜて生地を作る。
上白糖	大さじ4（36g）		
卵	M玉1／2個	割りほぐす	②アルミカップに①を入れ、Aのココア液を
バター	小さじ2（8g）	溶かす	入れて箸で5～6回ほどくるくるする。
ピュアココア	0.6g（小さじ1／3強）		
上白糖 A	2g		③180℃に余熱しておいたオーブンで
水	2g		10分～15分焼く。
アルミカップ	4枚		