

簡単! 時短!

レシピ

レンジで作る ショコラケーキ

調理時間

約10分

材料
2~3人分

- 板チョコ…2枚 ● バター…40g ● 卵…1個
- ホットケーキミックス…大さじ3
- スライスアーモンド…大さじ2
- 粉糖…適量

作り方

- ① ボウルに板チョコを細かく砕いて入れ、バターを加えてレンジ(600W)で1分30秒~2分加熱しよく混ぜる。
- ② ①に卵を割り入れよく混ぜ、ホットケーキミックスを加え、粉っぽさがなくなったらスライスアーモンドを加えてひと混ぜする。
- ③ オープンシートを敷いたタッパー(容量700mlほどの大きさ)に流し入れ、5cmくらいの高さから1~2回軽く落として空気を抜き、軽くラップをしてレンジ(600W)で2分30秒加熱する。
- ④ 粗熱を取ったら型から外し冷やして完成。
粉糖を振りかけ好みのサイズにカットして盛り付ける。

Speedy

ここが
Point!

型に流した後で軽く空気を抜くと、
焼き上がりの割れが落ち着きやすいです。
また、ボリュームを出したい時はラム酒漬けの
レーズンやグラノーラなどを加えてみましょう。

とまこまいギャラリー

編集後記

秘書広報課

●中学生主張発表大会の取材に行ってきました。生徒たちが社会問題や自身の体験などを、注目を浴びながらも堂々と発表する姿に心を打たれました。準備と練習にどれだけの時間を費やしたかを考えると、心から拍手を送りたいです。苦小牧の明るい未来をつくる芽が、確かに育っています! (新)

●今年も国スポに北海道代表として出場できます。今回で6回目の参加となり、自分でも「そんなにしていたのか」と驚いています。今年の開催地は八戸。競技も名物も全力で楽しみつつ、苦小牧に良い報告ができるよう頑張ります。戻ってきたら、広報で少しだけ裏話も書けたらと思います! (坪)

●今回の簡単!時短!レシピは「レンジで作るショコラケーキ」です。普段お菓子作りはしないのですが、これなら身近にある材料なので気軽に作れそう…! 寒くて家にこもりがち、甘いものが食べたくなる冬の間に、作ってみようかな(大)

●2026年福がたくさんありますようにと願い、笑顔あふれる日々を重ねていきたいです。2月14日まで開催の「とまこまいシンボルストリートテラス」のイルミネーションは、寒い冬を温かい心してくれますよね。新しい年が皆さんにとって心温まる一年となりますように(木)



科学センター2階の
窓から見える市民会館
@commando_boy_izumino さん
#トマフォト より



SPECIAL ピアノ DAY



2台のグランドピアノを
弾き比べ
北光町 鍵盤ましまし さん

投稿
大募集!

広報とまこまいでは、「わたしの好きな苦小牧」などがテーマの
投稿を随時募集しています。選ばれた作品は、広報とまこまい
「とまこまいギャラリー」のコーナーに掲載させていただきます!

募集項目 上記をテーマとした写真、川柳、絵手紙、イラスト **応募方法** 応募作品と
ともに、①住所、②氏名、③年齢、④電話番号、⑤タイトル(作品名)、⑥作品コメント
(ひとこと)、⑦ペンネーム(希望の方)を明記し、Eメールまたは郵送で

宛先 ▶ Eメール kohokanri@city.tomakomai.hokkaido.jp

〒053-8722 旭町4-5-6 秘書広報課 広報担当 ※投稿作品は返却不可

応募
は
こ
ち
ら

