

# ＊ダブルチョコワッフル

ココア生地の中にチョコチップが隠れています

☆適応モデル



## 🛒 材料

約4枚分/ハート形に切ると

20枚分

砂糖 30g

卵 1個

無塩バター 20g

牛乳 140cc

ホットケーキミックス 200g

ココアパウダー 大さじ1

チョコチップ 大さじ2



## 📎 作り方

1. ボウルに常温にもどしたバターと砂糖を入れて白っぽくなるまですり混ぜる。
2. 卵を入れ、牛乳を加えてよく混ぜ合わせる。
3. ホットケーキミックスとココアパウダーを合わせてふるいながら加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
4. チョコチップを加えてよく混ぜる。
5. 予熱したワッフルメーカーに、生地を流し入れて焼く。