

ガトーショコラ



材料

卵 1個(約60g)
砂糖 20g

薄力粉 20g

A ココアパウダー 10g
ベーキングパウダー 小さじ1/4
溶かしバター 10g
板チョコレート 30g

作り方

(下準備)

Aの粉類を混ぜ合わせてふるっておく。
板チョコレートは60℃のお湯で湯煎し溶かす。

- ① ボウルに卵を割り入れて溶きほぐし、砂糖を加えて湯煎にかけ、もつたりとするまで泡立てる。
- ② ①のボウルにAの粉類を加え、泡を漬さないように混ぜる。溶かしバターと溶かした板チョコレートを加えて混ぜる。
- ③ ②を型の8分目を目安に均一に流し入れる。フタをしないで電子レンジ500wで2分加熱し、レンジから取り出し、粗熱が取れたら型から取り出す。

(オープンの場合)

①～②の後、生地を型の8分目を目安に均一に流し入れる、フタをしないで180℃に予熱したオープンで約9分焼く。粗熱が取れたら型から取り出す。

※厚みを2等分にし、クリームやフルーツをはさんでできあがり。