

いずみが森のチョコケーキ

| 材 料               | 分量    |       | 作り方   |
|-------------------|-------|-------|---|
|                   | 1人分   | 4人分   |   |
| A                 |       |       | ① オーブンを 180℃に予熱をしておく。<br>② Aをよく混ぜ合わせておく。<br>(ビニール袋に入れ混ぜると、きれいに混ぜられます)<br>③ Bを合わせ、湯せんで溶かす。<br>④ ボールに卵とさとうを加えてよく混ぜる。<br>⑤ ③に②の溶かしたチョコレートとバターを加えてよく混ぜる。<br>⑥ ⑤に牛乳、生クリームを加え混ぜ合わせたら、①の粉類とチョコチップを加えてさっくり混ぜる。<br>⑦ 耐熱用カップに入れる。<br>⑧ 180℃のオーブンで 20 分焼く。 |
| ホットケーキミックス        | 20 g  | 80 g  |   |
| ココア               | 1.6 g | 大1    |   |
| B                 |       |       |   |
| スイートチョコレート        | 10 g  | 40 g  |   |
| バター<br>(またはマーガリン) | 2 g   | 小2    |   |
| さとう               | 2 g   | 大1弱   |   |
| 牛乳                | 15 cc | 60 cc |   |
| 生クリーム             | 7 g   | 大2強   |   |
| たまご               | 8 g   | 2/3 こ |   |
| チョコチップ            | 2 g   | 8 g   |   |
| 耐熱用カップ            | 1 こ   | 4 こ   |   |

