

ガトーショコラ

その他

材料 18cm ケーキ丸型 1 個分

チョコレート	150g
無塩バター	110g
卵L	3 個
グラニュー糖	75g
薄力粉	40g
粉砂糖	適宜



作り方

ホテルパン 25mm・Φ18cm ケーキ丸型 (1 個)

1. チョコレートを刻む。薄力粉をふるいにかけて、型にクッキングシートを敷いておく。
2. 無塩バターを電子レンジ強 1 分で溶かし、熱いうちにチョコレートを加えて溶かす。
3. 卵黄にグラニュー糖 1/2 を入れ、クリーム状になるまで泡立てる。2. と混ぜ合わせ、薄力粉を加えさっくり混ぜ合わせておく。
4. 卵白に残りのグラニュー糖を少しずつ加えながら角が立つまで泡立てる。
5. 3. の中に 4. を 2 回に分けて混ぜ合わせ、型に流し入れる。ホットエアーで 160°C40 分焼く。
6. 冷めたら型からはずし、お好みで粉砂糖を振る。

栄養量

1/8 個分

熱量	270kcal
たんぱく質	2.7g
脂質	17.1g
炭水化物	25.7g
塩分	0.1g