

ポーノ・スイーツの会 『メレンゲなし！全卵で濃厚♪ガトーショコラ』

【材料】 < 15cmホール1台・6人分 >

板チョコ・バター(120g)、全卵(2個)、バター(20g)、上白糖(30g)、粉糖(適量)

※オーブンは180℃で余熱しておく。

① 全卵をよく溶き、上白糖を加えて、軽く泡立つ位しっかり混ぜる。

② 耐熱容器にチョコを割り入れ、バターを加えて、600Wで70秒レンチン。完全に溶かす。

③ ①②を合わせ、しっかり混ぜる。

④ 焼型にクッキングシートを敷き、③を流し入れる。

⑤ 余熱したオーブンで20分焼く。

⇒ ヒビが入っても、冷ますと縮みます。

⑥ オーブンから出したら、型から外し、クッキングシートごとビニール袋に入れて、氷水に沈めて粗熱を取る。

⑦ 粉糖をかけたら、完成！ 切り分けて、召し上がれ♪

★焼き加減は「ちょっと生っぽい？」くらいが“ずっしり濃厚”のコツだそうです。



①



②



③



④

