

フォンダン・ショコラ

ざいりょう

材料 (7 個分) ※カップの大きさによって増減します

板チョコ (ブラック) 180g

バター 160g

薄力粉 80g

卵 (M~L) 4 個

砂糖 100g

ココアパウダー 10g

マフィンカップ (紙製のもの)



作り方

- 1、オーブンを 200 度に予熱する
 - 2、ボウルに卵をわり、砂糖を加えて白っぽくなるまで泡立てる
 - 3、チョコレートとバターを湯せんにかけて溶かす
 - 4、チョコレートの入っているボウルにバターを少しずつ加える
※混ぜていくとつやっぽくなるよ！
 - 5、4 (チョコレートの入っているボウル) に 2 を少しずつ加えて混ぜていく。
※きちんと混ぜようね！
 - 6、5 にココアパウダーと薄力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで、混ぜ合わせる
 - 7、6 の生地をマフィンカップに 8 分目ぐらいにまで入れて、200 度に予熱したオーブンで 10 分程度焼く
※オーブンに入れて、生地が割れてきたら 10 分たっていないでも取り出してね！
- ※ オーブンによっては、温度や焼く時間に違いが出てくるよ！生地が割れてきたら、オーブンから取り出してね。あまり焼きすぎると、チョコがとろ～り出てこなくなるので、15 分以上は焼かないでね。