



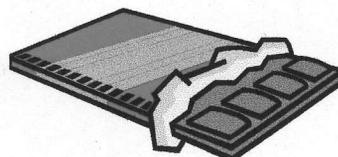
おやつ作り 2013.2.6 (水)  
さかえまち児童館 585-8281

## ガトーショコラ

### 材料 (15 cm丸型)

無塩バター 40g 砂糖 80g 薄力粉 15g 生クリーム 25ml  
板チョコ 65g 卵 2個 純ココア 35g

### 作り方



※ オープンを<sup>よねつ</sup>余熱180℃で温めておく

- 1、チョコレートを細かく割りボウルに入れ、湯煎で溶かす。  
チョコレートが溶けたらバターを加えてさらに溶かす。
- 2、1とは別のボウルに卵白（卵の白身部分）を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。泡立ってきたら、砂糖（分量の半分）を2～3回に分けて加える。（角が立つ位しっかり泡立てる）
- 3、1、2とは別のボウルに卵黄（卵の黄身部分）と砂糖（分量の半分）を加え、白っぽくマヨネーズ状になるまで良くすり混ぜ、1と生クリームを加える。
- 4、粉類（薄力粉、純ココア）をふるい、3に加える。加えたら、練らないようにさっくり混ぜる。
- 5、2の卵白の1/3を4に加えしっかり混ぜる。混ぜたら、残りの卵白も2回に分けて、さっくり混ぜ込む。
- 6、型に生地を流し込み、180度で25分～30分焼く。
- 7、焼きあがったら、ケーキの表面に粉砂糖を振って完成！

**トッピングに生クリームを  
添えてもおいしいよ♪**

オーブンによって、温度や焼き時間が変わってくるので、お家のオーブンでは、どの温度や焼き時間がいいか試してみてね！

