

話題のスライス生チョコレートを！

アルフォートスキレットダッチベイビー

RECIPE
#07



難易度：★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(15cmスキレット1個分)

- ・ブルボンアルフォート……………1枚
- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………1個
- ・ブルボンスライス生チョコレート……………1/4枚
- ・卵……………1個
- ・りんご……………1/8個
- ・牛乳……………60ml
- ・薄力粉……………35g
- ・塩……………少々
- ・バター(またはマーガリン)……………10g
- ・バニラアイスクリーム……………50g
- ・ミント……………お好みで

用意する器具

- ・泡立て器
- ・15cmスキレット
- ・鉄板
- ・オーブン
- ・ボウル

～作り方～ 所要時間：約25分

・準備：卵を常温に戻しておく。りんごを薄切りにしておく。

アルフォートを砕き、スライス生チョコレートを細長く1/4に切っておく。

- ① 泡立て器でほぐした卵と、温めた牛乳(レンジ600W30秒)を混ぜて卵液を作る。
- ② スキレットを鉄板にのせてオーブンにいれ、オーブンを220℃に温めておく。
- ③ 薄力粉と塩を入れたボウルに①を加えて粉気が無くなるまで混ぜる。
※混ぜすぎると焼いたときに膨らみにくくなります。
- ④ 予熱が終わったらスキレットを取り出してバターを入れ、溶かしたら③の生地を流し込む。
※オーブンを開けたままにしているとオーブンの温度が下がります。
スキレットを取り出したらすぐにオーブンの扉を閉めてください。
- ⑤ りんごを中央に敷き、220℃のオーブンで13～15分焼く。

POINT!

オーブンを途中で開けてしまうとしっかり膨らみません。

- ⑥ 焼きあがったらスライス生チョコレートを敷き、砕いたアルフォートを散らしたら、バニラアイスクリームを盛りアルフォートミニチョコレートを飾る。