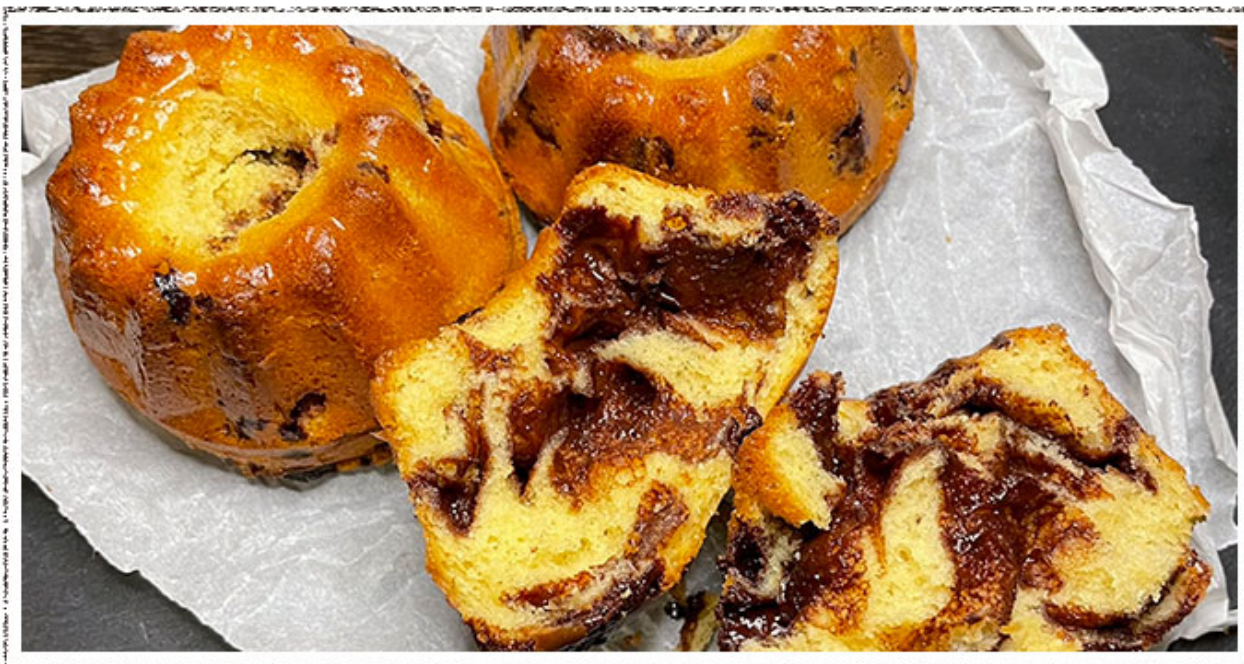


## ほったらかし! 生チョコバターケーキ

こなこな・マジック主宰 斎藤ゆかり

🕒 調理時間 約20分 (発酵時間および、焼く時間を除く)



**材料** 直径8.5cm×高さ4cmの  
マフィン型3個分 (目安3人分)

スライス生チョコレート	3枚
強力粉	100g
塩	2g
ドライイースト(耐糖用)	2g
水	24g
全卵	50g
砂糖	30g
無塩バター	30g
無塩バター	分量外

## 作り方

- ① ドライイースト(耐糖用)・塩・砂糖をボールにはかり、さらに水・全卵を加え、よく溶かす。
- ② ①に強力粉を加え、粘りと表面に膜が出るまで、根気よく全体に力を加えてよく混ぜる。
- ③ 柔らかく練った無塩バターを②に加え、均一に馴染むまで混ぜる。
- ④ スライス生チョコレート3枚(1枚を縦横4等分ずつ16等分にカットしたもの)を③に加えざっくりと混ぜる。
- ⑤ オープン対応のマフィン型に分量外の無塩バターを塗り、④を3等分して加え、ラップをする。(ラップが生地にくっつきそうな場合は、霧吹きで水を生地の上に吹き、ラップの代わりに乾燥を防ぐ)
- ⑥ オープンレンジの発酵機能で35°C/100~120分を目安に発酵させる。  
(霧吹きで水を生地の上に吹き、乾燥を防ぐ)
- ⑦ 容積が2.5倍ほどに膨らんだら、200°Cに予熱したオーブンで、200°C/12~15分、焼き色を見ながら焼く。

## ワンポイントアドバイス

レシピに使用している強力粉はアメリカ・カナダ産を使用することで、ふっくらと美味しく仕上がります。  
ふっくら仕上がるよう、粘り気が出るまでしっかり混ぜましょう。

※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。  
※食材を切る際はケガにご注意ください。