

フォンダンショコラ

🕒 調理時間 約35分

💕 バレンタイン



材料 3個分

スライス生チョコレート 5枚
バター 60g
全卵 1個
砂糖 30g
ココアパウダー 4g
薄力粉 25g
生クリームやフルーツ お好みで

作り方

- 1 スライス生チョコレート1枚を12等分したものを4枚ずつ重ねたら冷蔵庫で冷やす。
- 2 スライス生チョコレート4枚とバターを耐熱ボウルに入れ、レンジ500Wで約30秒温めたらすべて溶けるまでよく混ぜる。
- 3 ②とは別のボウルに全卵、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- 4 ②に③を少しずつ加えて混ぜたら、薄力粉とココアパウダーをふるい入れ、混ぜる。
- 5 マフィンの型に④を半分入れ、①を中央に入れたら、更に④をカップの8分目まで入れ、180°Cに温めたオーブンで約15分焼く。お好みでフルーツや生クリームを添える。

ワンポイントアドバイス

⑤のときにきちんと中心にスライス生チョコレートを入れると焼いたときにこぼれ出ないよ。

※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。