

# テリーヌショコラ

🕒 調理時間 約30分

💕 バレンタイン



**材料** 縦18cm×横7cm×高さ4cmの  
パウンド型1台分

スライス生チョコレート ..... 5枚  
バター ..... 40g  
砂糖 ..... 60g  
全卵 ..... 1個  
薄力粉 ..... 大さじ1

## 作り方

- 1** 耐熱ボウルにスライス生チョコレートとバターを入れたらレンジ600Wで約1分温め、全て溶けるまで泡立て器で混ぜる。
- 2** ①に砂糖と常温に戻した全卵を入れて混ぜたら、薄力粉をふるい入れて粉気が無くなるまでゴムベラで全体をよく混ぜる。
- 3** クッキングペーパーを敷いた型に②を流し入れ、190°Cに温めたオーブンで約18分焼く。

### ワンポイントアドバイス

冷やして食べるとおいしいよ。

※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。