



「しっとり米粉ガトーショコラ」

材
料 (直径 15cm の丸型 1 台分)

A	米粉	50g
	ココアパウダー	20g
	スイートチョコレート	100g
	無塩バター	70g
	卵黄	2 個分
B	粉糖	50g
	牛乳	50cc
	卵白	2 個分
C	きび砂糖	20g
	クルミ	40g
	レーズン	20g

作り ① A は混ぜ合わせておき、チョコレートと C のクルミはそ

れぞれ粗く刻み、バターはボウルに入れて室温に戻しておく。
② 耐熱容器に粗く刻んだチョコレートを入れ、ラップをしないで電子レンジで約40秒～1分加熱する。(加熱がたりない場合は焦げないように10秒ずつ追加する。)

③ ①のバターをクリーム状に混ぜ、卵黄1個ずつ加えながらかるく泡立てる。

④ さらに①のチョコレート、粉糖、牛乳、Aの順に加えていき、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせ、最後にCを加えて全体に混ぜる。

⑤ 別のボウルでBの卵白を泡立て、砂糖を2～3回に分けて加えていく。さらにしっかりツノが立つまで泡立て、メレンゲを作る。

⑥ ④にメレンゲを加えて全体にサックリと混ぜ、オーブンシートを敷いた型に流し入れる。

⑦ 180度のオーブンで約30分焼く。

*生クリームとベリー類を添えればおしゃれなスイーツとしても楽しめます。

