

チョコパウンド

チョコレートのパウンドはバレンタインギフトにも

材料

- 板チョコ 1.5枚(100g)
- 生クリーム 100ml
- 砂糖 60g
- 溶き卵 1個
- バニラエッセンス適量
- ☆薄力粉・・・ 100g
- ☆ココア・・・ 30g
- ☆ベーキングパウダー・・・ 小さじ 1/2

準備

1. ☆の粉類をあわせてふるっておく。チョコレートを粗めに刻んでおく。オーブンを180度に余熱する

調理

1. 生クリームに砂糖を加え泡だて器で泡立てる
2. 溶き卵を2〜3回に分けて少しずつボウルに加えていき、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えなじませる
3. 準備でふるった粉類を一度に加えてさっくり切るようにしながら粉っぽさが少し残るくらいまで混ぜる
4. 刻んだチョコレートを加え粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる
5. ハートの型に流し込み、オーブンシートを敷いた余熱済のオーブンで40〜50分焼く。

ひとこと

どんな型にでも応用できるところが◎マフィンにもおすすめです♪バターを使わないので、とってもヘルシー

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber ○月号



レシピを印刷する