

# ガトーショコラ



## ● 材料

ブラックチョコレート (カカオ70%以上)	140g		
バター (無塩)	130g	小麦粉	50g
砂糖	50+10g	塩	3つまみ
卵黄・卵白	3個分		



## ● 作り方

- 1 バターとチョコと一緒に湯煎にかけて溶かす。



- 2 卵黄と砂糖50gをクリーム色になるまで、よくすり混ぜる!

できたかな?

卵黄の色ではなくクリーム色になるまで…もったりとする感じになればOK♪

- 3 角がピンと立つまで泡立てた卵白に砂糖10gと塩を加える♪



- 4 2に1を混ぜて、2~3回ふるった小麦粉を振り入れ練らないようにさっくりと混ぜる♪

小麦粉は振るってあれば、ボールの底から大きく混ぜると自然に混ぜられます♪ダマになるのを防ぎ、膨らみ良く軽く仕上げる為にも必ず振るって下さい♪

- 5 3に4を気泡をつぶさないように丁寧に加える♪

- 6 クッキングシートを敷いたダッチオーブンに生地を流し込んで蓋をしてダッチオーブンモードで13分焼き、そのまま10分放置する♪

中がしっとりしているのがベスト!焼きすぎにはご注意を……!冷やして食べると美味ですよ♪

甘くて美味しい  
ガトーショコラ

