

デイサービスセンター スタジオ楡

2月のおやつ



【材料】 6個分

- ・バター 35g
- ・チョコレート 70g
- ・卵 50g
- ・牛乳 15g
- ・グラニュー糖 40g
- ・小麦粉 35g
- ・ベーキングパウダー 1g
- ・生クリーム 60g
- ・グラニュー糖 3g

【作り方】

- ① ボウルにチョコレートとバターを湯せんで溶かす
- ② 別のボウルに卵を溶き、グラニュー糖を加え白くなるまで混ぜて、さらに牛乳を混ぜ合わせる
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーをふるう
- ④ ①②③の順で加えてゴムベラでざっくりと混ぜる
- ⑤ 型に流しいれ、余熱したオーブンに170℃15分加熱する
- ⑥ 生クリームとグラニュー糖を泡立ててホイップクリームを作る
- ⑦ 粗熱をとったケーキにホイップクリームを添えて出来上がり

