

# 濃厚ガトーショコラ



できあがり 15cm丸型

## 🍴 材料

チョコレート	100g
バター	50g
生クリーム	50cc
卵	2個
砂糖	70g
薄力粉	30g
純ココア	30g
ちよきなこはちー	適量
フルーツ ホイップクリーム	お好みで

## 🍴 作り方

- ① 耐熱ボウルに細かく刻んだチョコレートとバターを入れてレンジで加熱し溶かす。溶けたら泡立て器で混ぜる。
- ② 別のボウルに卵を割り入れほぐし、砂糖も入れて泡立て器で少し白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ ②のボウルに①と生クリームを入れて泡立て器で混ぜる。
- ④ ③に振るった薄力粉とココアを入れてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑤ クッキングシートを敷いた型に生地を流し入れて170度に予熱したオーブンで35～40分焼いた後、粗熱を取り、型から外します。（竹串を刺して生の生地が付かなければ焼き上がりです。）
- ⑥ 冷ましたケーキにちよきなこはちーをふりかける。
- ⑦ お好みで、フルーツやホイップクリームを添えて出来上がり。