



Recipe 16

本格スイーツもグリルで

ガトーショコラ

材料（直径15cm底取れ型1台分）

チョコレート（ブラック）	100g	●薄力粉	大さじ3
無塩バター	60g	●ココアパウダー	大さじ3
牛乳	大さじ3	粉糖（ノンウェット）	適量
砂糖	60g		
卵	2個		

作り方

〈下準備〉

チョコレートとバターは細かく切る。型にクッキングシートを敷く。
●は合わせてふるっておく。

〈作り方〉

- 1 耐熱ボウルにチョコレート、バター、牛乳を入れ、600Wのレンジで様子を見ながら2分加熱し、泡立て器で混ぜて溶かす。
- 2 砂糖、卵を加えて手早く混ぜ、次に●も加えて混ぜる。
- 3 型に注ぎ、型をアルミホイルを敷いたグリルにのせ、「グリル（オーブン）」メニュー【160】℃で25分程焼く。焼けたらアミにのせて冷まし、冷蔵庫で一晩以上冷やす。仕上げに粉糖を振る。