



Recipe20

耐熱紙カップで手軽につくれる

## カップガトーショコラ

## 材料 (65×65×35mm耐熱紙カップ4個分)

チョコレート(ブラック)	200g
バター(無塩・加塩どちらでも)	50g
砂糖	大さじ1
牛乳	大さじ1
卵	2個

●薄力粉	大さじ1
●ココアパウダー	大さじ1
(好みで) ホイップクリーム・いちご・ミントなど	各適量

## 作り方

## &lt;下準備&gt;

チョコレートとバターは細かく切る。●は合わせてふるっておく

## &lt;作り方&gt;

- 1 耐熱ボウルにチョコレートとバターを入れ、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、牛乳、卵の順に加え、その都度よく混ぜる。続けて●を加えてさらに混ぜる。
- 3 耐熱紙カップに注ぎ、「グリル（オーブン）」メニュー【160】℃で20分ほど焼く。焼けたら網にのせて冷まし、ホイップクリーム、いちご、ミントを飾る。