



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
 (お好みで)
 ホイップクリーム・いちご・ミントなど 各適量

作り方

〈下準備〉

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

〈作り方〉

- 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。