

★美味しい手作りお菓子レシピ★

～ホットケーキミックスを使ったレシピ° ハロウィン編～

ガトーショコラ(ハロウィンブラック)

【材料】15cm型 1台分

| | | | |
|------------------|------|-----------------|----|
| • ホットケーキミックス | 120g | • 卵 | 2ヶ |
| • タブレットチョコ(スイート) | 70g | • 牛乳 大さじ2(30cc) | |
| • ココアパウダー(ブラック) | 10g | • シュガーパウダー | 5g |

【準備しておくこと】

- オーブンを160℃に温める

【作り方】

1. チョコレートとバターを一緒に湯せんで溶かし、粗熱が取れるまで冷ましておく。
2. ボウルに卵、牛乳、ミックス粉、ココアを混ぜ合わせる。
泡立て器から落ちる生地がリボン状になるまで、しっかりと泡立てる。
※ハンドミキサー(高速)・・・約5分、泡立て器・・・約8分
3. 2の生地に1を加え、よく混ぜる。
4. 型に生地を流し込み、160℃のオーブンで約30分焼く。



Halloween

Halloween

Halloween



Halloween

