

ココアで作る
ガトーシヨコラ



ヘタをとったいちごを縦半分に切り、V字に切り込みを入れます。丸みを持たせるとよりかわいらしく仕上がります。

POINT

焼き加減は竹串を刺して生地が付いてこなかったらOKです。

工程2で薄力粉を加えてからは、混ぜ過ぎないようにゴムベラでさっくり混ぜます。

調理時間
25分

1人分(レシピ1/8量で) *カロリー: 174kcal *食塩相当量: 0.2g
※焼く時間、冷ます時間を除く

材料(直径18cmのケーキ型1台分)

CO・OP 純ココア……60g	トッピング (粉糖やいちご、ブルーベリー、ホイップクリーム、ハート型チョコ、セルフィーユなど、お好みで)…………… 各適宜
薄力粉 ……大さじ2と1/3	
砂糖…110g(この内メレンゲ用20g)	
バター(室温に戻しておく)…60g	
たまご(卵黄と卵白に分ける)…2個	
牛乳……………80ml	

- 下準備: ・オーブンを170℃に予熱しておく。
・ケーキ型によっては、クッキングシートを型に敷いておく。

1. ボウルに砂糖90g、バターと卵黄を入れて泡だて器でよく混ぜ、牛乳を少しずつ加えて滑らかになるまで混ぜ合わせる。
2. 1にAをふるいにかけて加えてゴムベラで混ぜる。
3. 別のボウルに卵白を泡立て、途中で砂糖20gを入れてメレンゲを作り、2に合わせてさっくり混ぜ、クッキングシートを敷いたケーキ型に流し込む。
4. 170℃のオーブンで約30分焼き、冷めてから型をはずしてお好みでBを飾る。

バターロールで手軽に!
チョコラスク

調理時間
10分

1枚分(レシピ1/25量で) *カロリー: 46kcal *食塩相当量: 0.1g
※焼く時間を除く

材料(25枚分) ●電子レンジは600Wを使用

バターロール (1cm厚さにスライスする)…5個	トッピング (チョコペン白やフルーツ顆粒、チョコスプレーなど、お好みで)…………… 各適宜
CO・OP ファミリーチョコレート……………100g(約19個)	
牛乳……………100ml	

下準備: オーブンを180℃に予熱しておく。

1. 耐熱皿にバターロールを重ねないように並べ、電子レンジで2分、裏返して1分加熱して水分を飛ばす。
2. ファミリーチョコレートと牛乳を耐熱容器に入れて電子レンジで1分50秒~2分加熱して混ぜ、溶かす。
3. 2に1を入れてまんべんなくまよせたらクッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃のオーブンで15~20分焼く。
4. お好みでAで飾り付けをする。

POINT

工程1で電子レンジにかける際は、加熱ムラが出やすいので、必要に応じて途中で場所を変えるなどして焦がさないようにまんべんなく加熱します。電子レンジに一度に入りきらない場合は、数回に分けて加熱してください。

