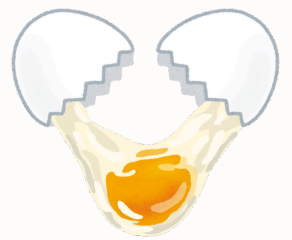




お家でかんたんにつくれる！

チョコレートケーキ

卵とチョコがあれば、作れちゃう！



材料（18cmの丸型）

卵	5個
板チョコ（ブラック）	2枚
板チョコ（ミルク）	1枚

作り方

※ オーブンを160℃に余熱をします。

- 1 卵を卵黄と卵白に分けます。
- 2 板チョコを湯煎で溶かします。
- 3 卵白をメレンゲにします。
- 4 溶かしたチョコに卵黄を混ぜます。
- 5 4にメレンゲを何回かに分けて入れてさっくり混ぜます。
- 6 型にクッキングシートを敷いて、160℃で20～25分焼きます。