



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°C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°Cで20～25分焼きます。