

食材2つだけ!

チョコレート

×

卵

簡単バレンタインスイーツ

ガトーショコラ

材料 (15cm 丸形 1 台分)

卵 2個

粉糖(あれば) 少々

チョコレート(ミルク)
..... 2枚(100g)

1 準備をする

オーブンを170℃に予熱する。型に敷き紙を敷く。

2 ケーキ生地を作る

チョコレートをボウルに割り入れ、湯煎で溶かす。卵は卵黄と卵白に分け、卵白をしっかり角が立つまで泡立てる。溶かしたチョコレートに卵黄を加えて混ぜる。チョコレートの入ったボウルに卵白を2回に分けて加え、泡が消えないようにゴムベラで混ぜる。

3 焼く

型に2を流し入れ、170℃のオーブンで30分焼く。

調理時間

45分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索