☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

ガトーショコラ

材料	分量(10人分)	切り方	作り方
薄力粉	50ｇ		①薄力粉、ココア、ベーキングパウダーをあわせてふるう。
ココア	9ｇ		
ベーキングパウダー	1ｇ		②生クリーム、バターを鍋に入れて弱火にかける。バターがある程度溶けたら板チョコを割り入れ、全て溶けたら火を止める（沸かさない）。
たまご	3個		
砂糖	60ｇ		
生クリーム	100ｍｌ		
バター	50ｇ		③卵を割りほぐし、砂糖を加えて混ぜる。
板チョコ	100ｇ（2枚）		④③に②、①の順に加えて混ぜ、オーブンシートを敷いた型に流し、170℃のオーブンで30分程度焼く。

ワンポイント

＊メレンゲを作らない簡単ガトーショコラです。チョコレートを溶かすときは、焦がさないように注意してください。

＊7㎝×7㎝×20㎝程度のパウンド型でちょうど10人分焼けます。
型の大きさ、仕上がりの厚さに応じて、焼き時間を調整してください。