

☆保一小の給食レシピ☆

【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	50 g	}	①薄力粉、ベーキングパウダー ココアを合わせてふるう。 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）。 ③卵を割りほぐし、砂糖を 加えて混ぜる。 ④③に②、①の順に加えて混ぜ、 オープンシートを敷いた型に 流し、170℃のオーブンで 30～40分程度焼く。
ベーキングパウダー			
板チョコ	小さじ1/3(1 g)		
ココア	9 g		
たまご	3個		
砂糖	60 g		
生クリーム	100 ml		
バター	50 g		
板チョコ	100 g (2枚)		
			

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。

*7cm×7cm×20cm程度のパウンド型で10人分、20cm四方スクエア型でやや薄めに20人分できます。

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。

*粉糖を振ったり、生クリームやフルーツを添えたりしてもおいしいです。