



給食レシピ ガトーショコラ



《 作り方 》

1. バターは湯煎して溶かす。
2. チョコレートも加えて溶かす。
3. 卵はよくといておく。小麦粉、ココア、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
4. 2に粉類、卵、ラム酒を加え湯煎しながらよく混ぜ合わせる。
5. カップまたは適当な容器に生地を流し入れる。オーブンで180℃～200℃、12～13分焼く。
6. 仕上げに粉砂糖を上にふる。(茶こしなどを利用するとよい)

《材料10こ分》

バター……………35g
チョコレート……………100g
小麦粉……………35g
ピュアココア……………15g
グラニュー糖……………35g
卵……………70g(2L・1こ)
ベーキングパウダー……………2.2g
ラム酒……………3ml
粉砂糖……………4g

※小麦粉は米粉やコーンスターチ代用でも可能

