



## プチ・ガトー・ショコラ 粉をつかわないから表面はサクッ中はしっとり♡

材料：(3人分)

チョコレート	160g
バター	90g
全卵(M玉 約3個分)	145g
砂糖	100g
ココアパウダー	30g
お好みのナッツ類	適量

作り方：

- ① チョコレートとバターを湯せんで溶かす。
- ② あらかじめふるっておいたココアパウダーを①に入れてホイッパーで混ぜる。
- ③ ほぐした全卵に砂糖を入れて、人肌くらいにまで湯せんで温める。  
それをホイッパーで攪拌して、すじがたつ(残る)くらいまでの固さにする。
- ④ ③に②を注いで静かに混ぜる。
- ⑤ ④をお好みの型に注ぎ入れる。
- ⑥ 160℃のオーブンで30～40分焼く(型によって焼き時間は異なります)。

串をさしてトロリとしても、表面が割れた感じになればOKです。焼き過ぎないように。

ワンポイント オーブンがなければ、フライパンにバターをしいて、型なしで弱火で蒸し焼きしてください。  
9/24放送の「はなまるマーケット」で紹介されたパティスリー ユイのお菓子です。(上)