

# Chocolate Cake



(材料) Ø18cm 1台分 (マフィン型 11~12コ)

- ・ チョコレート(ビター) …… 150g
- ・ 甘酒 …… 40g
- ・ バター …… 20g
- ・ みそ(京の里ニレ) …… 20g
- ・ 砂糖 …… 40g
- ・ 卵黄 …… 3コ
- ・ 塩 …… ひとつまみ
- ・ 薄力粉 …… 大さじ2

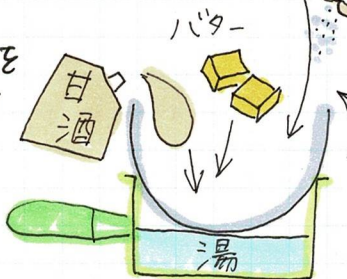
①



チョコレート  
を  
煮る

- ×レシゲ [ 卵白 …… 3コ
- 砂糖 …… 40g

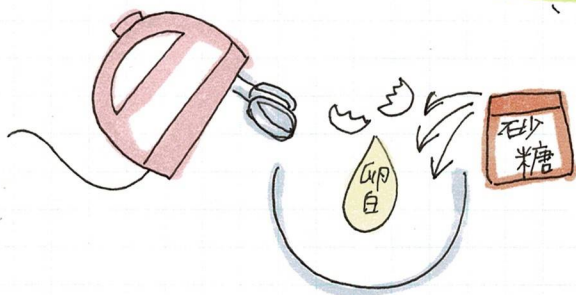
② 甘酒とバターを  
湯せんにかけて  
混ぜる



③ バターが溶けたら

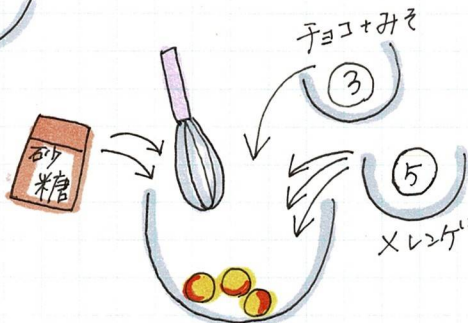
①のチョコレートを加えて溶かし混ぜる

④ 小ボウルにみそを入れ、少量の  
チョコレート液でのはいて③に添す。  
塩も加えてよく混ぜる

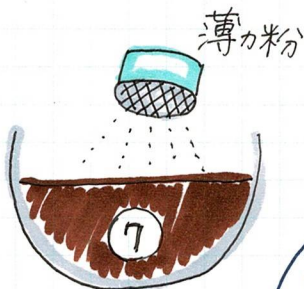


⑤ 卵白をツノが立つ程度に泡立てる  
(卵白をほぐし軽く泡立ててから  
砂糖を数回に分けて加える)

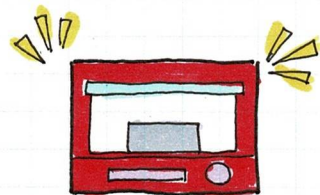
⑥ 卵黄に砂糖を  
数回に分けて加え  
よくすり混ぜる



⑦ (ホイッパー)  
⑥に③を加えよく混ぜる。  
さらに⑤を3回に分けて加え  
泡をつぶさないよう切るように  
混ぜ込む(ゴムベラ)



⑧ ⑦にふるおろし薄力粉を加え  
生地混ぜ込む  
型に流し、170℃で40分焼く  
(マフィン型は170℃-約30分)



粗熱がとれたら  
ラップで包む  
(翌日しっとりします)

\* ケーキ型(マフィン型)に  
シートを敷いておく!