

フォンダンショコラ (4個分)

Fondant
Chocolat



材料

ゴディバタブレット チョコレート72%		1枚(90g)
無塩バター		55g
グラニュー糖		55g
卵 (M)		1個
薄力粉		18g

下準備

- ・チョコレートとバターを湯せんで溶かしておく
- ・薄力粉をふるっておく
- ・オーブンを160℃に温めておく



作り方

1. 卵を溶きほぐし、グラニュー糖を混ぜ合わせる
2. 溶かしたチョコレートとバターに少しずつ混ぜ合わせる
3. 薄力粉をゴムベラで混ぜ合わせる
4. 型に流し込む
5. 160℃のオーブンで約16分焼く

