

クリスマス フォンダンショコラ

材料(4個分)

チョコレート	130g	生クリーム	120g
卵	1個	グラニュー糖	30g
ココアパウダー	20g	薄力粉	30g
ラム酒 or フランデー	10g(お好みの洋酒でok)		

- ① 刻んだチョコレートに沸騰直前の生クリームを入れて混ぜ、チョコを溶かします。
- ② 卵とグラニュー糖をしっかり混ぜておきます。
- ③ 薄力粉、ココアパウダーをふるって②に混ぜます。
- ④ ①を③に入れて混ぜ、カップに入れます。

☆生チョコ約5~7g(分量外)を生地の真ん中にいれると
とろけるフォンダンショコラになります

(生チョコは チョコと生クリーム 1:1)

- ⑤ オーブンで焼きます。

生チョコを入れた場合 200度 15分

生チョコなし 180度 15分

☆焼き加減はオーブンによって変わるので、
生地の真ん中が膨らんできたのを目安にしてください

※生チョコを使用していますので
時間をかけて食べる場合は
冷蔵庫で保存し
食べる前にレンジで
温めお楽しみください

