



ホットトリュフ・ショコラ

428kcal/調理時間45分

[材料 4人分]

薄力粉	100g
バター	100g
砂糖	60g
ココア	大さじ3
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	1個
ブランデー	小さじ2
トリュフチョコレート	4粒
粉砂糖	適量
オレンジ	1個
ミントの葉	適量

[作り方]

1. 薄力粉、ココア、ベーキングパウダーを一緒にふるう。
2. バターと砂糖をボウルに入れ、泡立て器ですり合わせ、白っぽくなってきたら、溶き卵とブランデーを加えてよく混ぜる。
3. 2に1のふるった粉を入れ、ゴムべらで切るように混ぜ合わせる。
4. 耐熱性のカップに3の生地を半分ほど入れてチョコレートを加え、さらに上から残りの生地をかぶせる。
5. 180℃のオーブンで約25分焼く。
6. 型から出して器に盛り付け、オレンジとミントを飾り、粉砂糖をふる。

[ポイント]

4. 耐熱カップにバターをぬり、小麦粉を薄くまぶしておく、焼いた後型からはずれやすい。