

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ74 バレンタインのためのチョコレート菓子

ハートショコラ



材料

ハート型耐熱容器 大1個分

薄力粉	・・・	150g
ベーキングパウダー	・・・	小さじ1
重曹	・・・	小さじ1/2
ココア	・・・	50g (30g+20g)
三温糖	・・・	200g (130g+70g)
バター	・・・	80g
サワークリーム	・・・	120g
卵	・・・	1個

水またはお湯 ・・・ 500~600cc
耐熱容器に塗るバター・・・ 適量

(飾り用)
粉砂糖・ココア・金リボン・ピンクリボン・その他



- 1 オープンを175度に予熱しておく。
耐熱容器にはバターかオイルを塗っておく。
point! 湯煎するときはこの時に準備しておきましょう。
- 2 ふるった粉類とココアは半分~30g、砂糖は2/3~130gをボウルに入れ、よく混ぜ合わせておく。
- 3 溶かしたバター、サワークリーム(かたい時は10秒くらいずつレンジにかけるかまたは湯煎にするとやや柔らかくなる)と、卵をなめらかに混ぜ合わせる。
- 4 3に2を加え、全体を均一にしとりと混ぜる。
- 5 4を1の耐熱容器に入れ、残しておいた三温糖とココアを振りかける。
- 6 5を天板にのせて、500ccのお湯をまわりに入れる。
point! 蒸気でしっとり仕上がります。
- 7 予熱したオーブンで、40分間焼く。
point! 35分くらいたったら一度中の様子を確認しましょう。
その時の状態によって微調節してください。
竹ぐしを刺して、生地がつかなくなれば焼き上がり。
- 8 粗熱が取れたら、熱いうちに残りのココアと三温糖を混ぜ合わせたものをふりかけ、金とピンクのリボンを重ねて飾る。

