

ゴータチーズ入りチョコパウンドケーキ

【1人あたり 114円 エネルギー 287kcal 塩分 0.2g】



《材料：パウンド型1台分》

ゴータチーズ(クラッシュ)・・・50g
スライスアーモンド・・・30g
チョコレートチップ・・・60g
薄力粉・・・100g
ココアパウダー・・・20g
ベーキングパウダー・・・小さじ1/3

卵白・・・1個分
グラニュー糖・・・10g

卵黄・・・1個分
グラニュー糖・・・70g
無塩バター・・・100g

粉糖・・・適量

《作り方》

- ① パウンド型にオーブンペーパーを敷いておく。バター、卵は常温に戻しておく。Aは合わせてふるっておく。スライスアーモンドは、粗く刻んでおく。
- ② ボウルに卵白と砂糖を入れて、ハンドミキサーで固いメレンゲを作る。
- ③ 別のボウルに、バターと砂糖、卵黄を入れて、ハンドミキサーでよく混ぜる。ゴータチーズ、アーモンド、チョコレートチップを加える。
- ④ ③のボウルに、メレンゲを入れてさっくりと混ぜ、Aを加えて粉っぽさがなくなるまで、さっくり混ぜる。
- ⑤ パウンド型に④を流し入れ、軽く底を叩いて空気を抜く。170度に余熱したオーブンで、50分～1時間焼く。粗熱が取れたら、切り分けて粉糖をふる。

チーズがチョコのおいしさを引き立てます
大人が喜ぶパウンドケーキ ぜひ挑戦してください

抹茶生チョコ

【1個あたり 61円 エネルギー 144kcal 塩分 0.06g】



《材料：容器1台分》

生クリーム・・・100ml
ホワイトチョコレート・・・200g
抹茶・・・10g
抹茶(まぶし用)・・・10g

《作り方》

- ① ホワイトチョコレートは刻んで湯せんにかけ、溶かす。
- ② 小鍋に抹茶を入れ、生クリームを少しずつ加えて、ダマにならないように溶きのぼす。
- ③ ②の鍋を中火にかけ、ふつふつしてきたら火を止める。
- ④ ①に③の抹茶クリームを加えて混ぜる。
- ⑤ オープンシートを敷いたバットに流し入れ、冷ます。冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
- ⑥ 好みの大きさに切り、抹茶をまぶす。

抹茶の香りが広がる生チョコ
もらった方もびっくりのフコ顔負けの本格チョコ ぜひ挑戦してください