

フルーツたっぷりのチョコレートパンケーキ

(HN:あやらんど)



《材料》 小麦粉 110g 卵 90g
チョコレート 50g ココアパウダー 15g
砂糖 30g バター 45g
ベーキングパウダー 3g
パイナップル(缶詰) 150g
サラダ油 40g
チョコレート(上からかける用) 30g
お好みでドライフルーツやナッツ

《下準備》

オーブンを170°Cで予熱する。
バターを常温に戻す。
型にクッキングシートを敷く。

《作り方》

- 1 小麦粉とココアパウダー、ベーキングパウダーをふるいにかけて混ぜる。
- 2 パイナップルを1cm角に切る。
- 3 ボウルでバターと砂糖を混ぜる。
- 4 サラダ油をすこしずつ3に加え、その都度混ぜる。
- 5 溶き卵をすこしずつ4に加え、その都度混ぜる。
- 6 5の生地を半分を、溶かしたチョコレートのボウルに加えてよく混ぜ、そのあとに残りの生地と合わせてよく混ぜる。
- 7 1でふるいにかけて粉類を加えてさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 8 パイナップルを3分の2程度混ぜる。
- 9 生地を型に流して、残りのパイナップルを上のにのせる。
- 10 170°Cに予熱したオーブンで40分焼く。
- 11 粗熱が取れたら型から出して、湯煎で溶かしたチョコレートを上からかけ、ドライフルーツとナッツをトッピングする。

至高の食感 濃厚ショコラカヌレ (HN:炙りサーモン)

《作り方》

- 1 準強力粉とココアパウダーをボウルに入れて、泡だて器で混ぜる。
 - 2 鍋に牛乳を入れて沸騰させ、火を止めスイートチョコレートと無塩バターを加え、混ぜてしっかりと溶かす。
 - 3 2の鍋を40~50°Cになるまで冷ます。
 - 4 3を1のボウルに3回ほどに分けながら加え、その都度よく混ぜる。
 - 5 卵、卵黄、ラム酒を加え混ぜる。
 - 6 茶こしや裏ごし器などで濾す。
 - 7 液面にピッタリとラップをし、半日~1日冷蔵庫で休ませる。
 - 8 冷蔵庫から取りだし、約20°Cになるまで置く。
底から混ぜ、均一な状態にする。
- 1 型に☆バターを塗り、8を型の8分目まで注ぐ。
 - 1 0. 230°Cに予熱したオーブンで20分、その後200°Cに下げ30分程度焼く。
 - 1 1. 焼きあがったら型から外す。
焼き色が薄かったら型に戻し追加で焼く。
 - 1 2. カヌレを冷ましながらチョコレートを湯煎またはレンジにかけ溶かす。
 - 1 3. 好みでデコレーションして完成！



- 《材料》 牛乳 220g スイートチョコレート 50g
砂糖 80g 無塩バター 10g
準強力粉 (リスドゥル(日清製粉)など) 45g

※富澤商店などの製菓材料店で販売されています。

または、強力粉35g + 薄力粉9g を混ぜ合わせたものでも代用できます。

- ココアパウダー 10g 卵 20g
卵黄 (1個分) 約20g ラム酒 15g
☆無塩バター 適量

好みのチョコレート、フルーツ、ピック、金箔などのデコレーション材料

ナッツとドライフルーツのしっとりチョコレートケーキ

(HN:こあらっこ)



《材料》 ホットケーキミックス 200g
牛乳 140ml
卵 (Mサイズ) 1個
チョコレート 100g
くるみ 30g
クランベリー (ドライフルーツ) 30g
* 5合炊きの炊飯器を使用

《下準備》

ナッツを砕く。

チョコレートを溶かす。

《作り方》

- 1 卵を溶いて、牛乳と混ぜ合わせる。
- 2 ホットケーキミックスを加えて、混ぜる。
- 3 あらかじめ溶かしておいたチョコレートとナッツ、ドライフルーツを加えて、さらに混ぜる。
- 4 炊飯器の内釜に入れて、白米モードで炊飯する。
- 5 竹串をさして、生地がついてこなかったら内釜から出して冷ます。
※生地がついてきたら、再加熱をするか20分保温する。
- 6.カットして完成！