

Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- チョコレート：200g
- バター：150g
- 食用グリッター：小さじ1
- 砂糖：100g
- 卵：3個
- 小麦粉：50g
- 食用ラメパウダー：装飾用

作り方

1. チョコレートとバターを湯せんで溶かします。
2. 別のボウルで卵と砂糖を白っぽくなるまで泡立て、溶かしたチョコレートとバターを加えます。
3. ふるった小麦粉を混ぜ合わせ、バターを塗った型に流し込みます。
4. 200度に予熱したオーブンで12分間焼き、中心がまだ少し柔らかい状態で取り出します。
5. 食用ラメパウダーを振りかけて完成。