

高砂奈緒美先生の

ガトーショコラの



おすすめレシピ in バレンタイン



材料 直径18センチのジェノワール型1台分

- ・チョコレート 220g
- ・無塩バター 100g
- ・グラニュー糖 80g
- ・卵黄 4個分
- ・卵白 4個分
- ・薄力粉 30g

東高生

ウラ

9



ガトーショコラの作り方



① チョコレートを刻みバターと一緒に湯せんにかけて溶かす。



② 別のボウルに卵黄と砂糖を入れ、もったりするまで十分泡立てる。



③ また別のボウルに卵白と塩を入れ卵白がしっかりとかたくなるまで泡立てる。



④ ②の卵黄に③の卵白を少しずつ入れ完全に混ぜ合わせる。



⑤ ④に①のチョコレートを加えゴムべらで丁寧に混ぜ合わせる。



⑥ ⑤にふるっておいた薄力粉を入れ手早くさっくりと混ぜ生地を型に流し込む。

あらかじめ170度に熱していたオーブンで約40分から45分しっかり焼く。表面がひび割れて少しへこんだら出来上がり！

料理部で20年前から使っている
成功率が高いレシピです



完成!!



速報新聞

キマグレ

発行所
彦根東高等学校

新聞部
彦根市金亀町4番7号