＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：6人分

- ダークチョコレート：200g
- バター：100g
- 砂糖：150g
- 卵：3個
- 小麦粉：100g
- ココアパウダー：50g
- ゴールドリーフ：適量
- エディブルグリッター：適量

作り方

1. チョコレートとバターを湯煎で溶かす。
2. 別のボウルで卵と砂糖を泡立て、チョコレート混合物を加える。
3. ふるった小麦粉とココアパウダーを混ぜ込む。
4. 生地を型に流し入れ、180℃で30分焼く。
5. 冷めたら、ゴールドリーフとエディブルグリッターで飾る。