\ 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：4人分

- 合挽き肉：400g
- パン粉：50g
- 卵：1個
- 塩、胡椒：各適宜
- ダークチョコレート：100g

作り方

1. 合挽き肉、パン粉、卵、塩、胡椒を混ぜ、小さなボールを作ります。
2. それぞれのボールの中心にチョコレートを一塊ずつ隠し、丸め直します。
3. オーブンで200度で20分焼きます。
4. 焼き上がりに切り込みを入れると、中からチョコレートソースが流れ出ます。