\ 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：8人分

- ダークチョコレート：200g
- ミルクチョコレート：100g
- ホワイトチョコレート：100g
- バター：200g
- 砂糖：150g
- 卵：6個
- 小麦粉：100g
- ココアパウダー：大さじ2
- バニラエッセンス：小さじ1

作り方

1. ダークチョコレートとバターを湯煎で溶かし、砂糖を混ぜて溶かす。卵を一つずつ加えてよく混ぜ、小麦粉とココアパウダーをふるい入れて混ぜる。バニラエッセンスも加えて混ぜる。
2. 生地を型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで25-30分焼く。完全に冷めるまで冷やす。
3. ミルクチョコレートとホワイトチョコレートは別々に湯煎で溶かし、冷めたケーキの上から流す。固まるまで冷蔵庫で冷やす。