\ 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

- ダークチョコレート：200g
- ホワイトチョコレート：200g
- バター：100g
- 砂糖：150g
- 卵：4個
- 小麦粉：150g
- バニラエッセンス：小さじ1
- 粉糖：適量

作り方

1. ダークチョコレートとホワイトチョコレートを別々に溶かす。
2. バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜ、卵を一つずつ加える。
3. 小麦粉とバニラエッセンスを加え、スムーズになるまで混ぜる。
4. 溶かしたダークチョコレートとホワイトチョコレートを交互にケーキ型に流し入れ、マーブル模様を作る。
5. 180度に予熱したオーブンで30分焼く。
6. 粉糖を振りかけ、ピアノの鍵盤を表現するデザインで仕上げる。