\ 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
- 無塩バター：200g
- 砂糖：150g
- 卵：4個
- 小麦粉：50g
- ココアパウダー：50g
- 各種スパイス（カイエンペッパー、シナモン、クローブなど）：適量

作り方

1. ダークチョコレートとバターを湯煎にかけて溶かし、砂糖を加えて混ぜる。
2. 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。
3. 生地を等分に分け、それぞれに異なるスパイスを加えて混ぜる。
4. それぞれの生地を型に流し込み、180度のオーブンで25分焼く。