7　炊飯器でガトーショコラ

＜食生活改善推進協議会＞（宝達志水町）

材　料（一升釜分）			
チョコレート	70g	ブランデー	大さじ１
バター	70g	米粉	50g
牛乳	60ml	ココア	15g
卵（卵黄・卵白に分ける）	３個	砂糖	70g

① ボウルにチョコレートとバターを入れ、湯せんで溶かす。
② 卵白を泡立て、砂糖を２～３回に分けて加え、メレンゲを作る。
③ ①に牛乳、卵黄、ブランデーの順に加えて混ぜ、米粉とココアを加えてさらに混ぜる。
④ ③にメレンゲを３回に分けて加え、泡立て器で混ぜる。
⑤ 炊飯器に入れてスイッチを入れる。炊きあがったらふたは開けずにもう一度スイッチを入れる。

memo