洋菓子　米粉（稲穂ゴールド）を使った料理

フライパンでショコラ

・・・材料・・・・

無塩バター	40g	A
ミルクチョコレート	100g	A
卵	1 個	B
牛乳　卵と合わせて	90g	B
砂糖	30g	B
米粉（稲穂ゴールド）	40g	C
ベーキングパウダー	3g	C

・・・・作り方・・・・

1. A をボウルに入れ湯せんにかけて溶かす。
2. B を湯せんにかけながら混ぜる。
3. 2 に混ぜ合わせておいた C を入れよく混ぜる。
4. 1 の中に 3 を少し入れて混ぜる。それを 3 回したら、3 に 1 を全部入れてよく混ぜる。
5. フライパンの底の部分にオーブンシートを敷き、4 を流して平らにする。
6. フライパンに蓋をして、極弱火で 40～50 分焼く。
7. 竹串で刺しても生地がついてこなければ出来上がり。

フライパンではなくパウンド型に入れて 180℃30 分オーブンで焼いても良い。
または、蒸し器で 15 分ほど蒸しても良い。

レシピ作成：（株）ミルズカトウ　No.238