

## 「フォンダンショコラ 4人分」

スイートチョコ … 80 g

グラニュー糖 … 80 g

無塩バター … 80 g

薄力粉 … 40 g

卵 L … 80 g

- ① チョコレートは湯煎で溶かす。
- ② 卵とグラニュー糖をよく混ぜておく。
- ③ ①に溶かしバターを加え混ぜる。
- ④ ③に②を加え、ふるった薄力粉を手早く混ぜ込む。
- ⑤ コットに絞り、200℃で8分焼く。