

ちょこっとココア（100円ショップの紙カップ H3.5cm×底 4cm 生地 35 g 程度で 12 個分）

オープン目安：180度で 16分 使用機種：日立 MRO-DV 200 は中段

※このケーキは冷たいまま食べるタイプです

【材料】（ ）は使用材料

製菓用米粉（はつ雪） 75 g
ココアパウダー 25 g（ヴァローナ 10 g フェルクリン 15 g）
ベーキングパウダー（ラムフォード） 4 g
生クリーム（タカナシ 35%） 100 g
発酵無塩バター 50 g
卵 50 g（1 個）
黒糖 60 g（ざわわ 40g きび砂糖 20 g）
刻んだくるみ 50 g

【下準備】

①たまごは常温に、または 38℃程度の湯で温めて、取り出して溶いておく

②バターはボールに、室温で柔らかく一差し指で、へこむ程度で使う。

③生クリームは常温に。

④粉類とベーキングパウダーは、合わせて 3 回程ふるっておく。

（最初に泡立て器でくるくる合わせてから、ふるうとよく混ざる）

【作業】ハンドミキサーのご用意を 以下低速

①バターを軽く混ぜ、砂糖を半分混ぜ、**生クリーム半分ずつ**混ぜ、
残りの砂糖を混ぜてふんわり仕上げていく（作業目安 2 分）

②溶き卵を 3 回程度に分けて混ぜては低速繰り返し（作業目安 2 分）

③粉を 1/3 ずつ、止めた羽で馴染ませては混ぜていく

ダマのない滑らかな生地になるよう、混ぜて下さい

混ぜ過ぎの心配はありません。

④**次はヘラに持ち替え**、くるみを入れてまんべんなく混ぜる。

⑤スプーンとヘラを組み合わせたりして、カップに 7 から 8 分目くらいに
分け入れ、中央をくぼませておく。慌てないでゆっくり作業しても大丈夫
天板に並べ、焼く。焼きすぎ無い方が美味しいタイプです

⑥焼き上がったら天板から取り出し、ラップなどかぶせて冷ます

⑦あら熱がとれたらジブロックやラップで包み、冷蔵庫で冷やす

※好みでチョコチップ混ぜたり出来ます（目安 50 g 程度）。

※常温で食べるとボロボロ崩れますので冷蔵で。（翌日からが食べ頃）

※材料は常温に必ずしておくこと、乳化がうまくいかず食味が劣ります。

※ヴァローナのみ使用の時は 20 g で。その他は 25 g 使用。

