

おからのガトーショコラ

材料(牛乳パック 1 本分)

- 卵 100g
- 砂糖 50g
- おから 55g
- 薄力粉 30g
- ココア 30g
- バター 25g
- 板チョコ 35g
- 牛乳 62g

* 付け合せ(お好みで) 苺、生クリームなど



作り方

1. おからは皿などに入れて、電子レンジに1~2分かけて水分を飛ばして、冷ましておきます。
2. バターと、板チョコ、牛乳を合わせて電子レンジで溶かしておきます。
3. (1)のおからに薄力粉と、ココアを混ぜます。
4. 卵と、砂糖を混ぜて、角が立つまでしっかりと泡立てます。
5. (3)の薄力粉と、ココアを混ぜ合わせたおからに(2)の溶かしたバター、板チョコ、牛乳を混ぜ合わせます。
6. (5)の中に、(4)の泡立てたメレンゲを2~3回に分けて切るように混ぜ合わせます。
7. 牛乳パックで長方形に型を作り、(6)の生地を流して、トントンと空気を抜いて、180度に温めたオーブンで30分焼きます。
8. 冷めてから包丁を使って牛乳パックの型から取り出して、カットします。