

# FONDANT AU CHOCOLAT



## 材料(ココット7~8個)

- ビターチョコレート 200g
- 無塩バター 100g
- 溶き卵(Mサイズ) 4個分
- 砂糖 40g
- 粉糖(仕上げ用) 適量

## 必要な調理器具

- ボウル 大小1つずつ
- 泡だて器
- 耐熱容器
- 粉糖をかけるもの

## レシピ

- 1.ビターチョコレートと無塩バターを耐熱ボウルに入れ、600Wで1分半レンジで温める  
(レンジによって多少異なるので様子を見る)
- 2.溶けたチョコレートに溶き卵と砂糖を入れて、泡だて器でなじむまでよく混ぜる
- 3.耐熱容器に流し込み、180℃のオーブンで10分程焼く
- 4.お好みで粉糖をかけて完成