

米粉のガトーショコラ

材料(ベーキングカップ6個分)

- ・卵 …………… 2個
(卵白と卵黄に分ける)
- ・グラニュー糖 ……… 70g
- ・チョコレート ……… 100g
- ・無塩バター ……… 80g
- ・米粉 …………… 30g
- ・粉糖(仕上げ用) …… 適量



作り方

- ① 卵白とグラニュー糖35gを混ぜてメレンゲを作る。
- ② チョコレートを細かく割り、無塩バターと一緒に湯せんで溶かす。
- ③ 別のボウルで卵黄とグラニュー糖35gを、空気を含ませながら白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ ②と③を合わせ、米粉を加える。
- ⑤ ④にメレンゲ1/3を加えて混ぜる。
- ⑥ 残りのメレンゲに⑤を入れて、さっくり混ぜる。
- ⑦ オーブンを160℃で予熱する。ベーキングカップに生地を流し入れ、25分焼く。
- ⑧ ガトーショコラを冷まし、茶こしで粉糖を振りかける。



米粉のトリュフ



材料(16~18個分)

・絹豆腐	100g
・グラニュー糖	30g
・ココアパウダー	15g
・バター	30g
・米粉	20g



【仕上げ用】

・ココアパウダー	3g
・粉糖	3g
・ココナッツファイン	5g

作り方



- ① ボウルに絹豆腐、グラニュー糖、ココアパウダーを入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ② 鍋にバターを入れ弱火で溶かし、米粉を加える。焦げないように混ぜ続ける。
- ③ ②に①を加え、水気を飛ばしたら火から下ろして冷ます。
- ④ ラップに③をのせて、食べやすい大きさに丸く成型する。
- ⑤ 仕上げに粉糖+ココアパウダー、ココナッツファインをポリ袋にそれぞれ入れ、④を1つずつ入れて振り、表面をコーティングする。