

手作りバレンタインしませんか!

# フォンダン ショコユラ

## 材料はこれだけ!

【カップ4個分】

ダース[ミルク]... 32粒

無塩バター... 90g

卵(M)... 3個

グラニュー糖... 30g

薄力粉... 40g

森永純ココア... 大さじ3



お好みに合わせて  
いろいろなチョコで  
お楽しみ下さい。

### ポイント

焼きあがりの目安は、  
表面につまようじを1cm位さし  
生地がつかなければOKです!

あわせて  
ふるっておく



1月に行われた  
ランドローム食育料理教室で作ったレシピです

簡単に **30分~40分**で作れます!!

ぜひお試しください!

## フォンダン・ショコラの作り方



①ポウルにチョコレート  
(今回は森永ダース[ミルク]を使用)、  
無塩バターを入れて湯煎にかけ、  
全体が溶けたら湯煎からははずす。



②グラニュー糖→溶いた卵  
→薄力粉・ココアの順に  
加えてなめらかになるまで  
混ぜ合わせる。



③プリン型に流し入れ、170°Cに熱しておいた  
オーブンの下段で10~15分ほど焼き、  
表面が膨らみ指で触り生地がつかなければでき上がり。  
まだ、やわらかいようなら後2.3分焼きましょう。



完成!

※オーブン・個数などにより焼き上がりに  
差が出る場合がありますので、焼き時間・温度を調整して下さい。