

グリルタイマーを使えば、焼き加減も美味しさもバッチリ。



グリルでチョコレートケーキ

無水
両面焼
グリル



材料

- ① ホットケーキミックス・・・200g
ココア・・・大さじ4
- ② 生クリーム・・・200cc
牛乳・・・大さじ4
- 卵(Mサイズ)・・・2個
チョコチップ・・・50g
アラザン・・・適量(無くても可)
- お弁当用アルミケース(8号~9号)
→2枚重ねて使用します

焼き上げに使用するケースは
以下からお選びください

- プリンカップ
- ステンレスバット



1 生地を作ります

ボールに①を入れて、泡立て棒でよく混ぜます。中央をくぼませて卵を割り入れ、②も入れて混ぜます。チョコチップを混ぜ入れ、20分おきます。



2 生地をホイルに入れます

20分経ったら、絞り出し袋を使って、朝顔ホイルを2枚重ねにして、8分目まで生地を入れます。チョコチップを3粒散らします。

ここがPOINT!

絞り出し袋に生地を上手に入れる方法



計量カップなどの容器に絞り出し袋の口を入れ、袋のフチを外側に折っておくと、ラクに生地を入れることができます。

3 両面焼きグリルで焼きます



① ステンレスバットの場合

グリルに入るサイズのステンレスバットにキッチンペーパーを敷き、水200mlを入れます。

焼きあがり



② プリンカップの場合

プリンカップにキッチンペーパーを四つ折りにして敷き、大さじ2杯の水を入れます。

焼きあがり



② で作った生地を6個のせます(数回に分けて焼きます)。アルミホイルで蓋をし、グリルを上下弱火、タイマーは10分+2分保温に設定し、焼きます。冷めたらアラザンをかざります。

タイマー 保温
10分 + 2分

上 弱火
下 弱火

注意①：アルミホイルをかける時、バットに水が入っているので気をつけましょう。 注意②：続けて焼く場合はバットが熱くなっているので、アルミホイルをかける時にやけどしないよう注意しましょう。

※アルミホイルは焼網の上に、左右・上下にすき間があるように敷いてください。