

チョコレートロールケーキ



【鍋】オーバルグリル

【材料】全卵 3
砂糖 大さじ4
小麦粉 大さじ2
片栗粉 大さじ2
ココア 大さじ2

★鍋にマーガリンを塗る

【作り方】

① メレンゲを作る

* 卵白をまず混ぜてある程度泡立てる

* 次に砂糖を入れて泡だてていく

* ボールを下にして、メレンゲが落ちず、つのがピンとたつまで泡立てるのがポイント！



② 卵黄を混ぜ、①のメレンゲにざっくりと混ぜる

③ 小麦粉・片栗粉・ココアを混ぜ、②にふるい入れ、ざっくりと混ぜる

④ バターを塗った鍋に流しいれ、空気を抜き、3.8~4目盛で20~30分焼く

⑤ 鍋から取り出し、割ったチョコを並べて、焼いていた鍋で蓋をし予熱でチョコを溶かす



⑥ チョコをヘラで伸ばして、巻いてラップでつつんで冷やす



Created by とあるママの健康楽ちん料理日記

URL: <http://rakuchin-cook.com/>