



しもつけスイーツ 1 簡単！スイーツレッスン

監修：料理研究家 白居芳美 先生

協賛： 一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

ワンボウルチョコレートケーキ

■材料(20x8cmの型)

- | | | | |
|--------------|------------------|-------------|--------------|
| A | 薄力粉……………100g | B | ①卵……………1個 |
| | グラニュー糖……100g | | ②牛乳……………80ml |
| | ココアパウダー…30g | | ③レモン汁……10ml |
| | 重曹……………小さじ3/4 | ③サラダ油……40g | |
| | ベーキングパウダー…小さじ1/2 | 熱湯……………90ml | |
| 塩……………小さじ1/4 | 落花生……………15粒 | | |

<チョコレートフロスティング>

- | | |
|------------------|-------------|
| バター(溶かしバター)…15g | 牛乳……………15ml |
| ココアパウダー……………大さじ1 | レモン汁……5ml |
| 粉糖……………50g | |



■作り方

1. Aをボウルに入れ、泡立て器でよく混ぜる。
2. 1にBを加えて混ぜ合わせる(電動ミキサー使用可)、熱湯を加えさらによく混ぜる。(電動ミキサー使用可)
3. 型に油を塗り、2を流し入れる。※テフロン加工の物は油は必要なし。
4. 180℃のオーブンで35～40分焼く。
5. チョコレートフロスティングを作る。すべての材料を混ぜ合わせ、4にかける。ナッツ類を加えて完成。



梨のコンポート

■材料(4人分)

- 和梨……………2個
- 白ワイン……………1カップ
- 水……………2カップ
- グラニュー糖……80g
- レモン汁……………30ml



■作り方

1. 梨の皮をむき四つ割りにして種を除く。
2. 白ワイン・水・グラニュー糖・レモン汁を鍋に入れ沸騰させる。
3. 2の中に梨を静かに入れオーブンペーパーなどで落し蓋をし、時々向きを変えながら弱火で15～20分煮る。
4. そのまま冷まし、シロップと共に冷蔵保存。