

## レンジでつくる・ガトーショコラ

### ■材料

- ・ビターチョコレート……………100g
- ・無塩バター……………20g
- ・生クリーム……………大さじ2
- ・卵……………1個
- ・グラニュー糖……………15g
- ・薄力粉……………大さじ2

### ■作り方

- STEP-1**
- ① U150 にビターチョコレートを砕いて入れ、
  - ② 無塩バターと生クリームを入れてフタをし【600W で1分半】加熱する。



加熱 1.5 分

- STEP-2**
- ③ 電子レンジからとりだし、溶けた②をなめらかなになるまで混ぜます。
  - ④ ②にたまごを入れ、さらによく混ぜます。
  - ⑤ グラニュー糖と振った薄力粉を加え、よく混ぜたら、今度はフタをせずに【600W で2分半】加熱する。



加熱 2.5 分



# 9

## 白米炊飯ができる「器」

吸水に時間をかけて、手間をかけない！  
電子レンジのスイッチいれたら、あとは待つだけ。

吸水 8H  
200W 15min  
蒸らし 10min



# 9

## クドで広がる、美味しい時間。

出社する前に冷蔵庫で吸水して、  
帰宅後スイッチON～

オカズをつくる間に、1人が炊きあがりませす。

### ■分量

・米:0.5合(75g)

・水:110cc

### ■炊き方

- ① 米は洗って水気を切る。
- ② U150に米と分量の水を入れる。
- ③ 8時間以上つけておく。
- ④ フタをして(200wで15分)加熱する。
- ⑤ フタをしたまま10分蒸らし、底から軽く混ぜて出来上がりです。

U90で計量すると、これくらい。

75g

110cc

200W がポイント!

