

# 炊飯器&天ぷら粉で作る!

## 生チョコ風ケーキ

### 材料

チョコレート 200グラム  
卵 3こ  
低脂肪生クリーム 200ml  
天ぷら粉 大さじ3

### 作り方

- 炊飯器にチョコを小さく割って入れて、炊飯ボタンを押す
- 炊飯がスタートしたら蓋を開けたまま、チョコをゴムベラで混ぜながら溶かす



- 溶かしたチョコに生クリームを加え、滑らかになるまでよく混ぜる。  
滑らかになったら炊飯ボタンを消す



- 卵を入れて、よく混ぜる。  
※お好みでラム酒やブランデーを少々入れる



- 4に天ぷら粉も加え、ゴムベラで滑らかになるまで、よく混ぜる



- ケーキの表面を平らにしてととの整えたら、炊飯スタート



- 炊飯が終わった後に、ケーキに爪楊枝を刺してみて液状の生地がつく時はさらに加熱する  
何も付かなければ、焼き上がり



- 焼けたら釜ごと粗熱をとり、完全に冷めたらお皿に移す  
※お釜にお皿をかぶせてから、釜をひっくり返して皿に移す



- 半日ほど冷蔵庫で冷やしたら、できあがり♪ (白いのは、粉砂糖です)

