

# フォンダン・オ・ショコラ

## 【材料（6人分）】

- チョコレート 200グラム
- バター 100グラム+10グラム
- 卵 3個
- グラニュー糖 150グラム
- 薄力粉 60グラム
- 水 適宜



- ① 細かく刻んだバターとチョコレートを鍋に入れて弱火で溶かす。（チョコレートが焦げないように水を少し加えてもいい）。ゴムベラでゆっくり混ぜ合わせる。



- ② 薄力粉をボウルにふるい入れ、グラニュー糖を加えてかき混ぜる。



③ ①を②を加えて、よく混ぜ合わせる。



④ 3個の卵を1個ずつ入れて、ゆっくり混ぜ合わせる。



⑤ 型の底をバターでしっかり塗る。



⑥ ④を型に入れて、180℃のオーブンで約20分焼いたら出来上がり！

