

# 簡単♡ガトーショコラ



## 材料

- ・板チョコ …100g
- ・豆乳 …大さじ2
- ・卵 …2個
- ・ホットケーキミックス …大さじ3
- ・ミルクココア …大さじ1
- ・サラダ油 …大さじ1



## 作り方

- ①チョコレートを割り、豆乳を入れ、湯銭にかけてチョコを溶かす。
  - ②卵をよく混ぜ、ホットケーキミックス、ミルクココアを加え、よく混ぜておく。
  - ③②によく溶かしたチョコレートを入れ、よくかき混ぜ、サラダ油を入れ、よくかき混ぜておく。
  - ④型に流し入れ170度のオーブンで20分程焼く。
  - ⑤表面にひび割れたら出来上がり。
- ※冷ましてから好みで粉糖などをかける

