

どうも、IKechiです。

IKechi



# はじめに

こんにちは

**IKechi**です。

今回はじめての本です。

レシピを2点ほど掲載しています。

参考にさせていただければ、

大変うれしいです！

# プチチョコケーキ

## 材料

板チョコ × 2

バター 50 g

グラニュー糖 50 g

卵 2個

ラム酒 大さじ3杯

薄力粉 100 g

ココアパウダー 30 g

## 作り方

### 下準備

- ・チョコを細かく刻んで湯銭で溶かす。
- ・バターを室温において、やわらかくする。

1. バター、グラニュー糖をボウルに入れ、泡だて器で白いクリーム状になるまで混ぜる。

2. 卵を2, 3回に分けて入れながら混ぜる。

3. チョコを入れて混ぜ、全体に混ざったらラ

ム酒を入れて混ぜる。



4. 薄力粉とココアパウダーをふるいにかけてゴムベラで混ぜる。

5. 型にクッキングシートを敷き、4を流し

いれ、170℃のオーブンで20分焼く。



6. 冷ました後、冷やして完成。



# すももゼリー

## 材料

すもも 8個

砂糖 大さじ5杯

水 500 c c

ブレンダー 小さじ2杯

粉ゼラチン 10 g

## 作り方

1. すももを洗って皮をむく。（皮も捨てない）
2. すももの実、皮、砂糖、水をなべに入れ沸騰したら弱火で4, 5分煮る。
3. すももを器に取り、皮を捨てる。
4. 煮汁をボールに移し、煮汁大さじ5杯でゼラチンをふやかして、溶けたら全体で混ぜる。
5. カップにすもも2個と汁を入れて冷やして固めて完成。



以上です。

今回は諸事情により、  
2点のみの掲載となりまあしたが、  
また機会があれば、  
掲載してみようかと思えます。  
呼んでくださったみなさま、  
ありがとうございました。  
おいしい料理を作ってください。