

おかしづくりにチャレンジしてみよう！

おうちで過ごす時間がたっぷりあるので、おかしづくりにちょうせんしてみませんか。先生もつくってみました。

「ガトーショコラ」をつくりました。



材料は、たまご3個、生クリーム25cc、ケーキ用バター60g、板チョコレート1まい半、ココアパウダー30g、小麦粉30g、砂糖120g。たまごは、黄身と白身に分けてよくまぜる。順番に材料を混ぜていき、型に流し込んで、180度のオーブンで40分間焼き上げる。

図工担当 蟹井智行