

## パウンドショコラ (18×9cmパウンド型1個分)

### 材料

卵	3 個
グラニュー糖	110g
スイートチョコレート	75g
無塩バター	60g
生クリーム	50cc
薄力粉	20g
ココア	40g
塩	少々

### イラストや写真など



### 作り方

- (1) ボウルにスイートチョコレートを刻んで入れ、バターを加えて湯煎で溶かしておく。
- (2) 別のボウルに卵をときほぐし砂糖を加えて、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ、(1)に加えて混ぜ合わせる。
- (3) (2)に生クリームを入れて混ぜる。
- (4) (3)に振るっておいた粉類を加えて混ぜ合わせる。
- (5) パウンド型に生地を流しいれ、ダッチオーブン中火(170℃)で 30~40 分くらい焼きます。竹串を刺してみ、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6) 焼きあがったら取り出し、アルミ箔で蓋をして、底上げの上で冷ます。
- (7)

### ポイント

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。  
 バターは室温に戻す。  
 薄力粉、ココアパウダーは合わせて振るっておく。  
 ダッチオーブンの中に 2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 17 個、下 17 個のせ、中火(170℃)に予熱する。(底上げは、アルミホイルを 2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)  
 1 日置いてから食べた方が美味しいです。