

米粉のグルテンフリーガトーショコラ

材料 4 人前

【耐熱紙製のマフィンカップ 8 個分】		
クーベルチュールチョコレート	250 g	} A
生クリーム	70 g	
無塩バター	60 g	
卵	3 個	} B
砂糖	80 g	
米粉（製菓用）	20 g	

準備…材料は常温に戻す。
湯せん用のお湯を沸かす。



1. ボウルにAのチョコレートを入れ湯せんにかけて溶かす。バター、生クリームの順に、それぞれ溶けてなじんだら次の材料を入れる。溶けたら湯せんから外してゴムベラで混ぜ、しっかりと乳化させる。
2. 別のボウルにBを入れ、泡立て器で混ぜる。なじんだらハンドミキサーの高速で泡が小さくなるまで泡立て、中速に落としてつやが出るまで2分ほどかけてきめを調える。
3. Aのボウルへ、Bを3回に分けて加える。ゴムベラを使いしっかり混ぜ、最後に米粉を加え混ぜる。
4. 型に入れ（生地はマフィン型の高さの1/2～2/3くらいまで）、オーブンで焼く（170度で25～30分が目安）。

