



ひょこら て ぼ む
ショコラ・デ・ポム (りんごのチョコレートケーキ)



ポムとは、フランス語でりんごという意味です。

ちょうりじかん 調理時間
やく60ふん 約60分

ココア生地の中にチョコチップを入れて、間にコロコロに切ったりんごを甘く煮たものをはさんで焼いた、すっきりとした甘さの誰にも好まれるケーキです。

ざいりょう 材料 (6個分)

よつ葉バター (食塩不使用)	30g
太白ごま油	30g
(ごま油がない場合は、バターで代用可)	
きび糖	30g
グラニュー糖	20g
卵	1コ
牛乳	77cc
北海道産 小麦粉	120g
ベーキングパウダー	2g
(アルミ不使用)	
ココアパウダー	12g
アーモンドパウダー	25g
チョコチップ	35g
りんごのころころ甘煮	60g
かりかりシュガー (トッピング用)	適量



(アーモンドパウダーがない場合は、小麦粉を20g追加)

(甘煮がない場合は、ジャムでもOK)
(赤いシュガーは、ベニコウジ色素使用)

じゅんび 準備

1. オーブンを180℃に予熱しておく
2. 卵と牛乳は、常温にもどし、小麦粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー、ココアと一緒に、ふるっておく
3. りんごの甘煮を作っておく。

りんごの甘煮の作り方



りんごの皮をむき、2cm角に切って、鍋に入れ、グラニュー糖、レモン汁、水を加える。ふたをして、沸騰まで強火、その後、弱火で7～8分程煮る。芯が残っていなければ、火を止めてそのまま、冷めるまで置いておく。

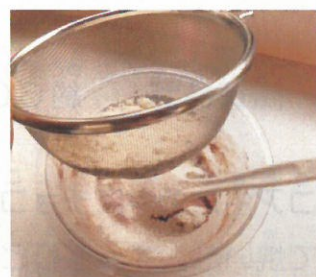
つくりかた 作り方



1. バターと太白ごま油を合わせて、クリーム状にし、きび糖とグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる



2. 溶いた卵を2～3回に分けて加え、よく混ぜる



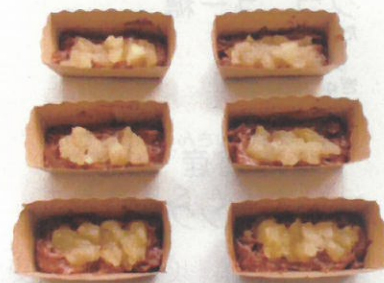
3. ふるい合わせた小麦粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー、ココアの3分の1を入れ、ゴムベラで“の”の字を書くように混ぜる



4. 牛乳を半分入れて、軽く混ぜる。次に、小麦粉を半分→牛乳→残りの小麦粉の順で“の”の字を書くように手早く混ぜる。



5. だいたい混ぜたらチョコチップを入れて、混ぜる。



6. カップの底に、生地を入れて、真ん中にりんごの甘煮、その上にもう一度生地を順に入れる。最後に、上にかかりかりシュガーをのせる。



7. 180℃のオーブンに入れて、17分～18分ほど焼く。竹串をさして、なにも付かなければ出来上がり



やけどには、気を付けましょう

