

醤油チョコパウンドケーキ



料理特徴

隠し味に「二段熟成しょうゆ」を使用した、レンジで作れるチョコパウンドケーキ。シンプルながら、満足感のある濃厚な味わいが魅力の醤油スイーツです。

材料 パウンドケーキ型1個分

材料名	使用量	材料名	使用量
板チョコレート(ミルク)	2枚		
卵	2個		
ホットケーキミックス	70g		
二段熟成しょうゆ	小さじ1		

作り方

- ①耐熱ボウルに板チョコレートを細かく割り入れたら500Wの電子レンジで2分半加熱する。
- ②①をゴムべらで混ぜ、全体がなめらかになるまで溶かす。
- ③卵・二段熟成しょうゆを加えたら泡立て器でよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えてさらによく混ぜる。
- ④紙のパウンドケーキ型に③を流し入れる。台にトントンと数回落として気泡を抜き、500Wの電子レンジで5分加熱する。
- ⑤焼きあがったら型から外し、粗熱を取ったら出来上がり。