



薪ストーブで美味しく仕上げ

## ビターなチョコレートケーキ

### 材料(パウンド型×1台分)

無塩バター	110g	ココアパウダー	30g
グラニュー糖	110g	シナモンパウダー	少々
卵	2個	カルダモンパウダー	少々
バニラエッセンス	少々	ビターチョコレート	30g
薄力粉	130g	ブランデー	大さじ1
アーモンドパウダー	25g	マシュマロ	適量(仕上げ用)
ベーキングパウダー	小さじ1/2		

### 作り方

1. バターを柔らかく練って、グラニュー糖をすり混ぜる
2. 卵を溶いて少しずつ加えながら混ぜ、バニラも加える
3. 薄力粉・アーモンドパウダー・ベーキングパウダー・ココア・シナモン・カルダモンを振り入れてさっくり混ぜる
4. 型にオープンペーパーを敷いて生地を1/3の量入れ、チョコレートを半量のせる
5. 生地を1/3の量入れてチョコレートの残りを並べ、残りの生地を入れて表面をならす
6. 180°Cのオーブンで40分間焼き、竹串を刺してみても生地がくっついてこなければOK
7. 熱いうちにブランデーを表面に塗り、型からはずしてラップに包んで冷ます
8. カットして耐熱皿にのせ、マシュマロを上置いて薪ストーブの中でマシュマロを溶かす