

料理研究家 中村史さん監修レシピ

## ダブルチョコレートカップケーキ



※出来上がり例

### 材 料

直径5cmカップケーキ型12個分

#### ダブルチョコレートカップケーキ

- ・雪印北海道バター 食塩不使用 …… 120g
- ・砂糖 …… 110g
- ・卵黄 …… 3個
- ・メグミルク牛乳 …… 70ml
- ・チョコレートチップ …… 70g

- ・卵白 …… 3個
- ・砂糖 …… 30g
- ・薄力粉 …… 160g
- ・ココア …… 20g
- ・ベーキングパウダー …… 小さじ1

#### 仕上げ

- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用 …… 60ml
- ・スイートチョコレート …… 80g
- ・チョコレートチップ …… 大さじ1
- ・デコレーションペンシル・キャンディ …… 適量

### 作り方



1 「雪印北海道バター 食塩不使用」をクリーム状にし、砂糖(110g)を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。



2 卵黄を加えすり混ぜ、常温に戻した「メグミルク牛乳」を少しずつ加えていく。



3 チョコレートチップ(70g)を②に加える。



4 卵白は泡立て、砂糖(30g)を加え、ツノが立つまで泡立て③にひとつすくい加えて合わせる。



5 合わせてふるったAと残りのメレンゲを交互に加え混ぜ合わせる。



6 紙のカップ型に⑤を等分に流し入れ170°Cに予熱したオーブンで約23分焼く。



7 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」はレンジで沸騰させ、刻んだスイートチョコレートに加えてなめらかになるまで溶かす。



8 ⑦をとろりとした状態に冷まし、冷ましたケーキの上にかける。



9 チョコレートチップ(大さじ1)やキャンディをちらし、デコレーションペンシルで文字などを描く。

味はバターで決まります

**雪印北海道バター**  
食塩不使用

