

レシピ名.....木の山芋のチョコレートケーキ.....

名前 岡本 梨奈

材 料	分量（2人分）	作 り 方
卵	2個	1 芋は皮ごと洗い電子レンジで600wで5分加熱し、フードプロセッサーでなめらかにし、砂糖の半量を入れ、混ぜる。 2 ココアパウダーを加え混ぜる。 3 チョコレートは50℃くらいの湯銭で溶かし卵黄を加える。 4 (3)を(2)のボウルに入れ、ナッツを加え混ぜる。 5 卵白に砂糖の半量を加えしっかりとしたメレンゲを作る。 6 (4)のボウルに(5)を2, 3回に分けて入れ混ぜる。 7 型に流しいれ、180℃で30分焼いたら完成。
木の山芋	130g	
砂糖	50g	
ココアパウダー	10g	
チョコレート	20g	
粉糖	適量	
ナッツ	適量	

〔写真〕

