

おのみち はっさくショコラ

山口真理さん

材料 (10人分)

クリームチーズ	100g	}	A
生クリーム	100g		
グラニュー糖	25g		
卵	1個		
チョコレート	80g	}	B
はっさくマーマレード	50g		
薄力粉	10g	}	C
ココア	10g		
レモン汁	大さじ 1		
はっさく	大きさにより 1人 1~2房		



作り方

チョコレートは湯せんで溶かす。

ボウルに A の材料を入れて、泡立てる。

B の材料を入れて混ぜ合わせる。

C の材料を入れて、さっくり混ぜる。

容器に生地を流し、形良くはっさくを入れて、オーブンで焼く。