



# 酒粕チョコテリーヌ

レシピ作成者：松永美玖

## 栄養素(1/5本分)

エネルギー	565kcal
タンパク質	52.2g
脂質	39.4g
炭水化物	42.0g
食塩相当量	1.1g



## 材料 (5人分) (18cm×8cm パウンド型)

酒粕	100g
チョコレート	200g
無塩バター	130g
砂糖	50g
卵	3個
薄力粉	小さじ2

## 作り方

- ① 酒粕に水大さじ3を入れ、700wの電子レンジで1分ほど加熱する。柔らかくなったら、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜる。
- ② 刻んだチョコレートとバターをボウルに入れ、湯煎にかけ溶けるまで混ぜる。
- ③ ②に砂糖と①を加え、均一になるまで混ぜる。
- ④ 常温に戻した卵を溶き、数回に分けて加えて、馴染むように混ぜる。
- ⑤ 薄力粉を振るい入れて、ダマにならないように混ぜる。
- ⑥ クッキングシートを敷いた型に生地を流し入れる。
- ⑦ 150℃に予熱したオーブンで60分湯煎焼きする。(表面が乾いていなければ+10分で調整)
- ⑧ 型に入れたまま粗熱を取り、冷蔵庫で3時間以上しっかり冷やす。
- ⑨ お好みの厚さにカットし、盛り付けたら完成。

## ★レシピのポイント

大人な味が好きな人は酒粕の量を増やして調節するといいと思います。  
お好みでいちごやブルーベリーを添えるのがおすすめです。

