

豆腐でノンオイル濃厚チョコレートケーキ



パウンド型1台 or 16cmタルト型

絹ごし豆腐（水きり不要！）200g
ブラックの板チョコ 1枚
たまご 1コ
牛乳（豆乳）大さじ1
小麦粉 大さじ4
砂糖 お好みで大さじ4~7
コーンスターチ（片栗粉でも可）大さじ1強
無糖ココア 大さじ1+1/2

大きめのボウルに、豆腐を入れ、滑らかになるまでつぶし、よく混ぜる。
砂糖、たまごを加え、さらによく混ぜる。
泡だて器で混ぜるといい感じですよー

チョコレートを砕き、牛乳を入れて湯煎して溶かし、ボウルに加えてよく混ぜる。

小麦粉、コーンスターチ、ココアをふるい入れ、よく混ぜたらパウンド型に流し込み、170度で40~50分焼く。
炊飯器の早炊き機能（早炊き+保温10分）を使っても焼けちゃいますよ！