

# 豆腐の抹茶ガトーショコラ

- ◇ バター不要&豆腐でカロリーオフ！ダイエットにも嬉しい
- ◇ あっさりだけどコクのある味わいです

エネルギー 145kcal (10 切分の1)

難易度 ★★★

アレルギー：小麦・卵・乳・大豆



## 材 料

(直径 18cm 丸型サイズ 1 個分)

牛乳……40ml

ホワイトチョコレート……80g

小麦粉……60g

抹茶……17g

ブランデー……15ml

### ◆A

絹ごし豆腐(水切り不要)……120g

卵黄……3 個分

砂糖……45g

### ◆B

卵白……3 個分

砂糖……45g

粉砂糖……適量

## 下準備

- 小麦粉と抹茶は予めふるっておきます。

## 作 り 方

- ① 生地作り 耐熱ボウルに砕いたホワイトチョコと牛乳を入れ、電子レンジにかけて溶かし混ぜておきます。
- ② A をすべてフードプロセッサー又はミキサーにかけます。  
→アドバイス
- ③ ②をボウルに移し、①とブランデーを加えて混ぜます。
- ④ ③にふるっておいた小麦粉と抹茶を加えて混ぜます。
- ⑤ B の卵白を泡立て、砂糖を 2 回に分けて加えメレンゲを作ります。
- ⑥ ④に⑤のメレンゲを半量加え、「の」の字を描くように混ぜ、ある程度混ぜると残りも加えてさっくり混ぜます。
- ⑦ 型入れ・焼成 紙を敷いた型に⑥を流し入れ、オーブンで 170℃、40 分焼きます。
- ⑧ 焼きあがれば粗熱をとって冷蔵庫で冷やし、粉砂糖を振りかけてカットします。

## ア ド バ イ ス

- A をフードプロセッサー(又はミキサー)にかけるときには、豆腐の粒がなくなるまでしっかりかけることできれいな仕上がりになります。
- ブランデーを加えることでコクが出ます。抹茶の量もお好みで調整してください。
- 冷蔵庫で一晩ほど冷やす事でしっとり感が増し、より美味しく召し上がることができます。