ショコラパウンドケーキ



調理時間	30分
カロリー	3130kcal

材料	(8人分)
無塩バター	150g
砂糖	130g
卵	3個
薄力粉	130g
ココアパウダー	20g
アーモンドパウダー	30g
ベーキングパウダー	小さじ1
チョコレート	50g
オレオクッキー	5枚

作り方

1. 室温に戻した無塩バターと砂糖をボウルに入れてハンドミキサーの高速モードで混ぜる。クリーム状になるまでしっかりと空気を含ませる様に混ぜる。
2. 卵を1個ずつ入れ、その都度ハンドミキサーで混ぜる。混ざったらハンドミキサーの羽を外し、クリームをきれいにとる。
3. 残りの粉類を合わせて一度ザルでふるい、もう一度ボウルにふるい入れる。ゴムベラで生地をなるべく練らないようにさっくりと切る様に混ぜる。
4. 混ざったらざく切りにしたチョコレートと荒く崩したオレオクッキーを3枚分混ぜ込む。
5. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)の生地を平らに敷き詰める。上に残りのオレオクッキーを崩して散らす。蓋をしてグリルに入れる。
6. 「ココットダッチオーブン」モードのケーキ/パン弱で18分焼く。
7. 焼きあがったら、ココットダッチオーブンから取り出して冷まし、冷めたら切り分ける。

ココア入りのパウンドケーキ生地にオレオクッキー、チョコレートを混ぜ込んで焼く、ショコラづくしのパウンドです。