

## 親子でつくれるかんたん炊飯器ケーキ



★材料 板チョコ 3枚  
卵(M~L) 3個  
(粉砂糖や生クリーム等、仕上げに。)

- ① 卵を、卵白と卵黄に分けておく。【動画1分37秒】  
この時、卵白を冷蔵庫で冷やしておく、あとでメレンゲが作りやすい。
- ② 耐熱容器に板チョコを割り入れて、600wのレンジで2分。【動画2分20秒】  
溶けていなければさらに20秒くらい加熱。  
ほとんど溶けていれば、混ぜると周りのチョコの熱で溶ける。
- ③ チョコをゴムベラで混ぜ、卵黄を少しずつ加えて混ぜていく。【動画3分27秒】
- ④ 卵白を泡立ててメレンゲをつくる。【動画5分2秒】
- ⑤ ③に④を3回に分けて切るようにさっくり混ぜる。【動画5分33秒】
- ⑥ 炊飯器のお釜にサラダ油を塗るか、クッキングシートをしいて、⑤を流し入れて、炊飯スタート！【動画7分42秒】
- ⑦ 炊けたら、竹串(またはつまようじ)を刺して生地がくっついていなければ出来上がり【動画8分43秒】  
生っぽい時は、もう一度炊飯する。

※お釜にサラダ油を塗って、早炊きモード2回で炊飯するときれいに焼けるのでオススメ☆