

チョコレートケーキ

<材料>15 cm型

2020. 7. 1



●クラスト

生アーモンド 80 g
デーツ (種なし) 30 g
メープルシロップ 大2
塩 少々

●フィリング

生カシューナッツ 150 g

生ローカカオパウダー 30 g
メープルシロップ 100 g
バニラエストラクト (小さじ1/2)
オレンジエストラクト少々 (小さじ1/2)
水 100 g
※ココナッツオイル 50 g (最後に入れ10秒混ぜる)

<作り方>

1. クラストの材料をフードプロセッサーに入れ、細かくする。
2. 1を型に入れ均等の厚さになるように押さえてひき詰める。
3. フィリングのオイル以外の材料をフードプロセッサーに入れ攪拌し、最後にオイルを入れる。
4. 3を2の型に入れ、平らにする。冷凍庫で5時間程固める。
5. 解凍の仕方、型からの外しかた、切り型、保存の仕方

※ナッツは一晩浸水させる

日本起業アカデミー (株) 複製・転写禁止