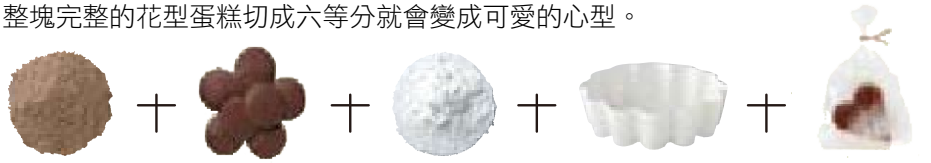
4547315911066 **DIY法式巧克力蛋糕/1個** 【直徑15cm花型　1份】

***烤箱烘培　*製作時間40分鐘(含烘烤20分鐘)　*附禮物用包裝袋**

可製作簡單的法式正統巧克力蛋糕，

使用公平交易認證的巧克力，

整塊完整的花型蛋糕切成六等分就會變成可愛的心型。



巧克力蛋糕預拌粉　巧克力　糖粉　烤模　禮物用包裝袋

- 組合內容。
  巧克力蛋糕預拌粉 85g / 巧克力 30g / 糖粉5g / 紙製烤模(直徑15cm花型) 1個 / 禮物用包裝袋(附軟線) 6個。
- 自備材料
  蛋(中型或大型) 1顆 / 牛乳 4大匙(60ml) / 無鹽奶油 40g（含鹽奶油或蛋糕用乳瑪琳皆可）。
  (若使用含鹽奶油，成品會較無鹽奶油略鹹。)
- 使用道具
  烤箱 / 圓盆(大2個、小1個) / 打蛋器 / 橡皮刮刀 / 量匙(大) / 秤 / 竹籤 / 網架 / 刀 / 網篩

- **前置作業**
  - 預先秤好自備材料用量。
  - 將蛋、奶油回復至室溫。
  - 從烤箱中將烤盤取出，將烤箱預熱170度。（※若烤箱中無附烤盤，僅有轉盤時，請小心處理。）
  - 準備隔水加熱用的熱水(約80℃)。

- **製作方法**

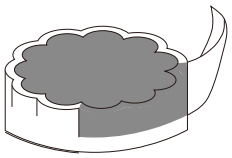
1 圓盆(小)裡加入奶油40g和巧克力，隔水加熱(約80℃)融化。

2 於另一圓盆(大)打入雞蛋攪散，倒入牛乳4大匙(60ml)簡單攪拌，加入巧克力蛋糕預拌粉，以打蛋器攪拌至材料略帶白色滑順狀（約2分鐘）。

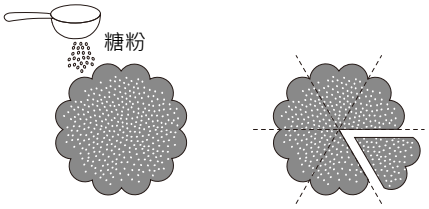
3 將步驟1以橡皮刮刀加入步驟2中，充分攪拌（約1分鐘）。

4 將步驟3倒入烤模中，以烤箱溫度170℃烤約20~25分鐘(烘焙時間依烤箱機種不同會有所差異)。以竹籤插入蛋糕中心測試，若無沾黏麵糊即可出爐。

5 將烤好的蛋糕從10cm高之處平摔於桌面，再放置於網上，待冷卻後即可脫模，請沿虛線將蛋糕小心取出。



6 以網篩將糖粉撒於蛋糕上，用刀子將蛋糕分成6等分的心型，再放入禮物用包裝袋中，並以軟線固定。



- **完成後請以禮物用包裝袋密封保存，並儘早食用。**