○作り方

1. ボウルにバター、牛乳、チョコレートを入れ、湯煎で溶かして混ぜる
2. 1に卵黄を1つずつ入れ、その都度混ぜる
3. 2に薄力粉とココアパウダーをもう一度ふるいながら入れ、ホイッパーでなめらかになるまで混ぜる

★オーブンを160度に予熱

4. 卵白をホイッパーで混ぜる
5. 4に砂糖を3回に分けて入れ、その都度ホイッパーで混ぜる
6. ピンと角が立つまで混ぜたらメレンゲのできあがり
7. 6の3分の1を3に入れ、よく混ぜる
8. 6の残りを全部入れ、ゴムベラに持ち替えて切るように混ぜる
9. 8をカップに入れトントンする
10. オーブンの天板に9を並べ、水を入れた器も乗せる（しっとり焼きあがる）
11. オーブンの下段に入れ、160度で25分～30分焼く 竹串で刺し何もついてこなければ焼き上がり
12. 網の上にのせて冷ます

★冷ましている間に、トッピングの準備をする

・生クリームに砂糖を入れ、ホイップクリームを作る

・イチゴを洗い、へたを取りカットする

13. 冷めたカップケーキをホイップクリームといちごで飾る

★カップガトーショコラのできあがり！