# 巧克力纸杯蛋糕

## 材料准备

## 蛋糕体：低筋粉90g、可可粉25g、鸡蛋9个、黑巧克力200g、牛奶100g、糖 130g

## 制作步骤

①烤箱预热200℃

②分蛋，9个蛋黄加60g细砂糖打至膨发，9个蛋清加70g细砂糖（分多次加入）打至膨发，

③黑巧克力加牛奶隔水融化，用刮刀搅拌均匀

④取部分蛋白与蛋黄拌匀，倒回剩余蛋白中拌匀，加入巧克力酱拌匀，加入过筛后的低筋粉和可可粉拌匀

⑤裱入纸杯中至8分满，放入预热好的烤箱中烤15min