

ブラウニー

(材料)

《18cm×13cmの型》

チョコレート	.. 100g
無塩バター	.. 80g
卵	.. 2個
グラニュー糖	.. 40g
薄力粉	.. 30g
ココア	.. 10g
牛乳	.. 大さじ1
ナッツ類	.. 適量

(作り方)

- ①ボウルに卵を割り入れ泡立て器で混ぜ、グラニュー糖を加えて湯煎にかけて人肌に温め、白っぽくなるまで泡立てる。
- ②電子レンジで牛乳を温めておく。
- ③別のボウルに無塩バター、チョコレートを入れ、湯煎して溶かす。
- ④オーブンを170℃に予熱する。
- ⑤薄力粉とココアは合わせて2回振るう。
- ⑥①の卵の中に②の温めた牛乳を入れて混ぜる。
- ⑦③の無塩バターとチョコレートが完全に溶けたら、⑥の卵の中に少しずつ加えながら混ぜる。
- ⑧⑦の中に⑤の粉を入れ、練らないように混ぜる。
- ⑨クッキングペーパーを敷いた型に生地を流し、上に好みのナッツ類を乗せ、170℃に予熱したオーブンで20～25分焼く。
(※今回はくるみ、アーモンドスライス、ピスタチオを使用)
- ⑩20分焼いたら竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。
- ⑪ケーキクーラーの上に乗せ冷まし、完全に冷えたら好みの大きさに包丁でカットする。

