

3 チョコレートブラウニー



(用意する材料)



【材料／18 cmスクエア型 1 個分】

無塩バター	110g	卵	2 個
チョコレート	100g	牛乳	大さじ 1
砂糖	110g	くるみ (あらみじん切り)	60g
薄力粉	100g	サラダ油	少々
ベーキングパウダー	小さじ 1	粉砂糖	適量
塩	少々		

【作り方】

- ① オーブンは 160℃に予熱する。型の内側にサラダ油を塗り、底にオーブンシートを敷いておく。
- ② 器にバターと細かく砕いたチョコレートを入れ、湯せんにかける。
(電子レンジに 3 分かけてもよい) さらに砂糖を加えて混ぜる。



- ③ ボールに粉類と塩をふるい入れて、中央をくぼませ
②を加えてまぜあわせる。
- ④ ③に卵・牛乳・くるみを加え、むらなく混ぜる。



- ⑤ 型に流し入れ、オーブンの中段で 45 分前後焼く。
あら熱を取り、切り分けて粉砂糖をふる。

