～幸せを運ぶブラウニー～より

ブラウニー

レシピ監修　エコール 辻 東京　大熊 恵 先生

カカオの風味が濃厚なブラウニーです。
今回はぎっしり食べ応えあるブラウニーにするため、ベーキングパウダーを使わないレシピを作りました。

材料 ～ 21cmスクエア型　1台分 ～

チョコレート（製菓用）	180g	
バター	120g	
卵	150g	Mサイズ3個分
砂糖	70g	
薄力粉	90g	
ココアパウダー	10g	
くるみ	60g	

＜飾り用＞

くるみ	適量	お好みで
アーモンド	適量	お好みで
ピスタチオ	適量	お好みで

作り方

Prepare 準備

■薄力粉とココアパウダーを合わせてふるっておく。
■型にバターを塗り、オーブン用の紙を敷いておく。
■板チョコを使用する場合は粗く刻んでおく。
■オーブンを180℃に温めておく。
■くるみは180℃のオーブンで軽く（5分ほど）ローストして、粗く刻んでおく。
（余熱のついででもよい）

Step1 ステップ1

チョコレートとバターをボウルに入れて、湯煎にかけて溶かす。

Step2 ステップ2

卵を泡だて器でほぐし、砂糖を加えて混ぜる。

Step3 ステップ3

ステップ1にステップ2を2〜3回に分けて加え、混ぜ合わせる。

Step4 ステップ4

ふるった粉類を加え、ゴムべらで粉気がなくなるまでしっかり混ぜる。

Step5 ステップ5

くるみを加えて混ぜる。

Step6 ステップ6

型に流し入れて、平らにならす。
飾りのナッツ類をのせて、180℃のオーブンで20〜25分焼く。
ナッツはあとで切り分けることを考えて配置するのがポイント。

Step7 ステップ7

竹ぐしをさして、生地がついてこなければ焼き上がり。
型から出して冷まし、切り分ける。

食べごろと保存方法

密閉容器に入れて常温で保存し、2〜3日中に召し上がってください。