



Recipe I I

グリルで焼けるお手軽スイーツ

ブラウニー

材料 (15cm角型1台分)

チョコレート (ブラック)	100g	牛乳	大さじ1
無塩バター (なければ加塩でも可)	70g	ホットケーキミックス	50g
卵 (Mサイズ)	2個	ココアパウダー (無糖)	10g
砂糖	大さじ2	クルミ	40g

作り方

〈準備〉

- 1 型にオーブンシート (クッキングシート) を敷く。
- 2 クルミは好みの大きさに割る。
- 3 ココアパウダーはふるっておく。

〈生地作り〉

- 4 チョコレートとバターを細かく刻む。耐熱ボウルに入れ、600Wのレンジで1分ほど加熱し、泡立て器で混ぜて溶かす。溶け残る場合は追加加熱してください。
- 5 卵、砂糖、牛乳を加えて手早く混ぜる。次にホットケーキミックスとココアパウダーを加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。クルミの半量を加え、さらに混ぜる。

〈オーブンで焼く〉

- 6 型に入れ、残りのクルミをのせ、型をアルミを敷いたグリル皿に置く。
「グリル (オーブン)」メニュー 【160】℃で20分焼く。

Point

- ・切り分けは冷めてから。一晩寝かせるとしっとりします。
- ・保存するときは乾燥しないようにラップできっちり包みましょう。
- ・甘さは控えめです。