

自分でつくる ブラウニー（約16cm角型 1台分）

◎セット内容

原料	 ブラウニーミックス 140g	 ビターチョコレート 30g	 くるみ 20g
付属品	 焼き型 角型 約16cm	 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 10枚	

◎用意する材料

食塩不使用バター 50g
（有塩バターを使うと少し塩味が増します。）
卵(MまたはL玉) 1個
牛乳 30ml(大さじ2)
お湯(約80℃) 適量

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大2個、小1個)
泡立て器
ゴムベラ
竹串

◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- 卵とバターを室温に戻しておきます。
- オーブンから天板を取り出し160℃に温めておきます。(予熱)
- くるみは半量を粗く刻んでおき、残りは飾り用にとっておきます。

◎つくり方

- ① ボウル(小)にチョコレートとバター、牛乳15ml(大さじ1)を入れ、湯せんにかけて溶かします。



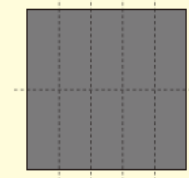
※チョコの中にお湯が入らないように!

- ② 別のボウル(大)に卵を入れてほぐし、牛乳15ml(大さじ1)、ブラウニーミックスを入れ、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜます。
●品質保持剤の袋が入らないようにご注意ください。
- ③ ②に①を加え、チョコレートと生地が均一になり、なめらかになるまでしっかり混ぜます。(目安1分)刻んだくるみを加えゴムベラで全体に混ぜ合わせます。

- ④ 天板の上に、広げた焼き型をのせ、③の生地を流し入れ、飾り用のくるみをのせます。

- ⑤ 160℃のオーブンで25～30分焼きます。
●オーブンの機種により焼き時間は多少異なります。竹串をさして焼けていない生地がついてこなければ焼き上がりです。

- ⑥ 網などのにのせて冷まし、型からはずしてナイフでカットします。



●お早めにお召し上がりください。