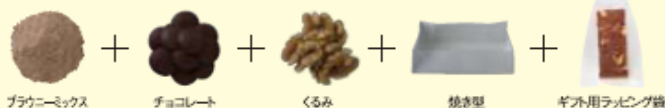


## 自分でつくる ブラウニー [16cm角型 1台分]



### ●セット内容

ブラウニーミックス 120g / チョコレート 50g / くるみ 20g / 紙製焼き型(角型16cm) 1個 / ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 10枚

### ●自分で用意する材料

食塩不使用バター(有塩バター、ケーキ用マーガリンでも可) 40g / 卵(M玉) 1個 / 牛乳 大さじ2 (30ml) / 約80℃のお湯 適量

※有塩バターを使用すると、食塩不使用バターでつくったもの比べて、多少塩辛く仕上がります。  
※卵はM玉を使用してください。

### ●使用する道具

オープン / ボウル(大2個、小1個) / 泡立て器 / シリコンスパチュラ(調理ペラ) / 計量スプーン(大) / 網 / 竹串 / ナイフ(包丁)

### ●はじめる前に

- 自分で用意する材料は、あらかじめ計量しておきます。
- 卵とバターを室温にもどします。
- 湯せん用のお湯(約80℃)を用意しておきます。
- オープンから天板を取り出し160℃に温めておきます。(予熱)(△オープンに天板がついておらず、オーブレンジのターンプレート等をご使用の際は、ヤケドにご注意ください。)
- くるみは少し飾り用に残し、あとは粗く刻んでおきます。

### ●つくり方

- 1 ボウル(小)にチョコレートとバター40g、牛乳大さじ1(15ml)を入れ、約80℃の湯せんにかけて溶かします。
- 2 ボウル(大)に卵1個を入れてほぐし、牛乳大さじ1(15ml)、ブラウニーミックス(△品質保持剤の袋が入らないようご注意ください。)を入れ、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜます。

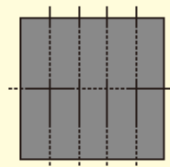


- 3 2に1を加え、全体的に生地が白っぽくなめらかになるまでしっかり混ぜ合わせ、刻んだくるみを加えシリコンスパチュラ(調理ペラ)で全体に混ぜ合わせます。



- 4 天板の上に広げた紙製焼き型をのせ、3の生地を流し入れ、飾り用のくるみをのせます。160℃のオープンで約25~30分焼きます。(△オープンの機種により焼き時間は多少異なります。)竹串をさしてぬれた生地がついてこなければ焼きあがりです。

- 5 網にのせて冷まし、型からはずしてナイフ(包丁)で10等分にカットします。ギフト用ラッピング袋に入れタイでとめます。



●調理後はギフト用ラッピング袋などに入れて密封して冷蔵所で保管し、なるべくお早めにお召し上がりください。