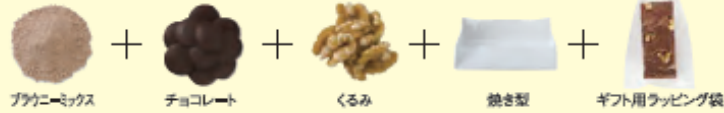


## 自分でつくる ブラウニー [16cm角型 1台分]



### ○セット内容

ブラウニーミックス 140g / ビターチョコレート 30g / 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) 50g / 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

オーブン / 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。
- オーブンから天板を取り出し160℃に温めておきます。  
(予熱)(●オーブんに天板がついておらず、オーブン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50g、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にご注意ください。)を入れ、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜます。

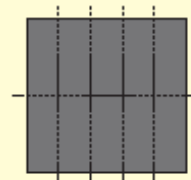


- ③ ②に①を加え、全体的に生地が白っぽくなめらかになるまでしっかり混ぜ合わせ、刻んだくるみを加えシリコンスパチュラ(調理ペラ)で全体に混ぜ合わせます。



- 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℃のオーブンで約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てタイでとめます。



●お早めにお召し上がりください。