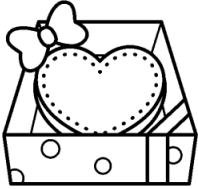


チョコブラウニー

材料(20×20cm角形1個分)

ミルクチョコレート	4枚
	(220g)
バター	90g
卵	2個
上白糖	50g
薄力粉	60g
クルミ	80g

※ アメリカの焼き菓子です。
バレンタインデーに
おすすめです♡



(下準備)

- ・チョコレートは細かく刻み、バターと一緒にボールに入れ、約50～55℃の湯せんにかけて溶かす。卵は溶きほぐしておく。
- ・薄力粉はふるっておく。
- ・クルミは刻んでおく。
- ・型にオーブンシートを敷いておく。
- ・オーブンは180℃に予熱しておく。

《作り方》

- ①溶かしたチョコレートに溶いた卵を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ②上白糖を入れて混ぜ、ふるった薄力粉とクルミを加えゴムべらで軽く混ぜる。
- ③型に流し、180℃のオーブンで25～30分焼く。粗熱がとれたら型からはずし好みの大きさにカットする。