

献立名

【チョコレートブラウニー】

材料10個分



• ミルクチョコレート	80 g
• バター	65 g
• 鶏卵	120 g
• グラニュー糖	50 g
• 小麦粉（薄力粉）	100 g
• ベーキングパウダー	2.5 g
• ココア	20 g
• 粉砂糖	2 g

★ポイント

生地をカップに入れて作ってもいいですよ。

〈作り方〉

- ① 小麦粉・ベーキングパウダー・ココアを混ぜておく。
- ② チョコレートとバターはボウルに入れて、湯銭にかけておく。
- ③ 鶏卵を攪拌しグラニュー糖を混ぜたら、②を加えよく混ぜる。
- ④ ①の粉類を少しずつ加え、さっくり混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地を流し入れてのばす。
- ⑥ オーブン180℃・15分～18分焼く。
- ⑦ 焼けたら10等分に切って、粉砂糖を茶こしに入れてふりかける。